


[← TUTTE LE RICETTE](#)

# GELATO AL LIMONE SU CIALDA DI AMARETTI E MANDORLE

50 MIN

MEDIA

DESSERT

## INGREDIENTI

- Panna montata 20 cl
- Zucchero 275 g
- Latte 125 cl
- Succo di limone 200 ml
- Mela 1
- Farina bianca 75 g
- Burro 100 g
- Uova 2 (gli albumi)
- Amaretti 50 g
- Mandorle 30 g

## PREPARAZIONE

Inizia dal gelato montando con le fruste il succo dei limoni con lo zucchero, la mela sbucciata e grattugiata e il latte.

Mescola bene per incorporare anche la panna montata e versa il composto nella gelatiera per circa venti minuti.

Per la cialda, inizia a lavorare il burro a temperatura ambiente in una terrina, fino a renderlo spumoso. Unisci allora lo zucchero, la farina, gli amaretti e le mandorle tritate.

Monta a neve ferma gli albumi e incorporali con delicatezza al primo composto, con movimenti dal basso verso l'alto, fino a renderlo omogeneo e abbastanza morbido.

Tira una sfoglia sottile con l'impasto, ricava dei dischetti e distribiscili nella piastra del forno imburrata, un po' distanti l'uno dall'altro.

Cuoci in forno preriscaldato a 200°C per 7/8 minuti e, una volta dorate, toglì le cialde dal forno adagiandole in modo che prendano una forma a coppetta.

Servi il gelato sulle coppette che avrai lasciato freddare in freezer.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Per velocizzare la preparazione del gelato, usa il succo Lemoniny, estratto da limoni di Sicilia.

CONDIVIDI

