

DOLCI E DESSERT

Coupelle con gelato di ciliegie

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

2 h

Ingredienti per 8 persone

PER LE COUPELLE

Albume d'uovo	50 g
Zucchero a velo	50 g
Farina	50 g
Burro	50 g

PER IL GELATO E PER COMPLETARE

Latte	500 g
Ciliegie snocciolate	250 g
Zucchero semolato	150 g
Salsa inglese	
Mandorle a lamelle	
Liquore limoncello	

Preparazione

- 1 Coupelle: amalgamate in una ciotola l'albume non montato, il burro morbido, la farina e lo zucchero a velo.
- 2 Dividete l'impasto in 8 porzioni; prendetene una con un cucchiaino e deponetela al centro di una placca coperta da carta da forno; passate in forno a 180 gradi per pochi minuti, il tempo necessario perché l'impasto si rapprenda in un disco sottile, scuro ai bordi e chiaro al centro; sfornate il disco e modellatelo a coppetta (coupelle), appoggiandolo sul fondo di un bicchiere capovolto.
- 3 Ripetete l'operazione per preparare le altre 7 coupelle. Gelato: frullate le ciliegie insieme con lo zucchero, il latte, quindi trasferite il composto nella gelatiera e avviate l'apparecchio.
- 4 Tenete il gelato in freezer fino al momento di utilizzarlo: prendetelo con l'apposito attrezzino per fare le palline; riempiate ogni coupelle con 3 palline di gelato e servitele su un velo di salsa inglese aromatizzata al limoncello e una guarnizione di mandorle a lamelle.