FRAPPOLE CON SALSA INGLESE E GELATO ALLA CANNELLA



Menù Ingredients

125 g Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

Ingredients

q.b. Sale
1 bustina Lievito
q.b. Ribes rosso
300 g Gelato alla Cannella
1/2 bicchiere Vino bianco
250 ml Latte intero
30 g Burro
120 g Uova
20 g Zucchero vanigliato
300 g Zucchero semolato
300 g Farina
q.b. Olio di semi

Chef: Giovanni Pace

Method

Per 6 persone
Sulla spianatoia impastare la farina con le uova, lo zucchero vanigliato e il lievito; incorporare al composto il burro, un pizzico di sale ed infine il vino bianco. Lavorare per 10 minuti l'impasto che, al termine, dovrà risultare omogeneo ed elastico, quindi lasciarlo riposare per un 15 minuti. Nel frattempo, con l'aiuto di una frusta elettrica stemperare per 3 minuti il preparato per Crema inglese con il latte, poi trasferire il composto ottenuto in frigorifero. A questo punto lavorare ancora un poco l'impasto delle frappole e di seguito confezionare delle palline che andranno fritte in olio bollente. Quando le frappole risulteranno dorate scolarle dall'olio in eccesso e passarle nello zucchero semolato. Distribuire a specchio sul fondo di ciascun piatto la Crema inglese e accomodarvi sopra le frappole, intervallandole con ciuffi di gelato alla cannella e con chicchi di ribes rosso.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)