

## FRAPPOLE CON SALSA INGLESE E GELATO ALLA CANNELLA



### Ingrédients Menù

125 g Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

### Ingrédients

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

### Préparation

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 frappe e di seguito confezionare delle palline che andranno fritte in olio bollente. Quando le frappe 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 frappe, intervallandole con ciuffi di gelato alla cannella e con chicchi di ribes rosso.