

# CROSTATINA ALLE MELE E GELATO AL FIOR DI LATTE DI CAPRA E MANDORLE CROCCANTI

28



Tempo:      Difficoltà: Bassa      Persone: 4

## INGREDIENTI

### Per le mele

1 kg. di mele fuji  
250 gr. di zucchero  
20 gr. di burro  
1 bacca di vaniglia  
1 pizzico di cannella

80 gr. di gelato al latte di capra  
15 gr. di croccante di mandorle sbriciolato

### Per la pasta brisè

300 gr. di farina tipo 00  
250 gr. di burro

5 gr. di sale

### Per il gelato

500 gr. di latte di capra  
150 gr. di zucchero  
100 gr. di panna  
1 stecca di vaniglia

### Per il croccante di mandorle

1 limone  
100 gr. di mandorle pelate  
100 gr. di zucchero bianchissimo

## PREPARAZIONE

### Per la pasta frolla

Versare sulla spianatoia la farina setacciata e la margarina fatta ammorbidire a temperatura ambiente.



Impastare velocemente, raccogliere l'impasto a fontana e aggiungere il sale e l'acqua. Lavorare fino a che l'impasto non sarà liscio ed omogeneo; formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e metterlo in frigo a riposare per 1 ora circa.

Stendere con il matterello la pasta dello spessore di circa 1 cm. e rivestire gli stampi.

Spalmare sul fondo la marmellata di fichi e poi sistemare le fette di fichi freschi precedentemente lavati ed asciugati.

Trasferire in forno a 180° per 15 minuti.

### **Per le mele**

Pulire bene le mele e tagliarle a spicchi. In una padella mettere le mele e lo zucchero, aggiungere il burro, la vaniglia e la cannella e portare ad ebollizione fino ad ottenere un colore ambrato.

Tenere da parte.

### **Per il gelato**

In una pentola a fuoco medio portare ad ebollizione a 90° il latte di capra con lo zucchero e la vaniglia, quindi togliere dal fuoco.

Incorporare la panna liquida e mantecare il tutto nella gelatiera.

### **Per il croccante**

Far caramellare lo zucchero quindi unirvi qualche goccia di succo di limone e le mandorle precedentemente tostate. Mescolare bene e versare il croccante sulla carta forno. Lasciar raffreddare.

Servire le crostatine tiepide accompagnandole con una cucchiata di gelato, la granella di mandorle e lo zucchero a velo.

