

BICCHIERONI AI LAMPONI

E una sera d'estate la crema incontrò i lamponi e cornflakes...

Ingredienti:

250 g di gelato di crema
300 g di lamponi
100 g di cornflakes
mezzo limone
3 cucchiaini di miele

Preparazione:

Togliere il gelato dal freezer e lasciarlo ammorbidire per qualche minuto a temperatura ambiente; trasferirlo in una ciotola, aggiungere 3 cucchiaini colmi di cornflakes e mescolare bene per amalgamare. Coprire il recipiente e mettere in freezer per 30 minuti perché il gelato si solidifichi di nuovo.



Lavate velocemente i lamponi sotto l'acqua corrente, asciugarli tamponandoli con carta assorbente, metterne metà nel frullatore con il succo del limone filtrato e il miele e frullare fino a ottenere una salsina fluida.

Distribuire uno strato di lamponi interi sul fondo di 4 bicchieroni ben freddi, fare uno strato di cornflakes, poi ancora lamponi e cornflakes. Riempire le coppe con il gelato a palline prelevate con l'apposito porzionatore e irrorare tutto con la salsina di lamponi e miele preparata. Servire subito con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>