

## Latte | mela | noci | timo limone

### Gelato al latte

**8 dl di latte fiavo**  
**16 g di glucosio**  
**80 g di zucchero cristallizzato**  
**3 g di stabilizzante**, disponibile su Amazon  
**40 g di latte in polvere**  
**1 foglio di gelatina**



1. Riscaldare il latte, il glucosio, lo zucchero, lo stabilizzante e il latte in polvere a 85 °C. Quindi aggiungere la gelatina.
2. Far raffreddare il composto e metterlo nella gelatiera.

### Composta di mele

**400 g di mele «bella di Boskoop»**, grattugiate finemente  
**100 g di raisiné de pomme**

1. Lasciar cuocere a fuoco lento le mele con la raisiné de pomme in una pentola coperta per 3 minuti. Far raffreddare il composto.

### Crumble di noci

**75 g di burro da cucina**  
**75 g di zucchero**  
**100 g di farina bianca**  
**50 g di noci macinate**  
**1 pizzico di sale e di spezie per lebkuchen**

1. Tagliare il burro da cucina a cubetti e strofinarlo bene tra le mani con la farina bianca, il sale e le spezie.
2. Riscaldare il forno a vapore combinato a 170 °C e cuocere per circa 20 minuti.