

Gelato alla panna acida e lavanda



Preparazione: circa 30 minuti
Mettere al fresco: circa 3 ore

Ricetta di
Betty Bossi.

Betty Bossi

200 g di crème fraîche
50 g di zucchero a velo
1 cc di fiori di lavanda (si veda nota)
1 dl di panna intera, montata a neve

2 CC di miele d'acacia
1 cc di fiori di lavanda (si veda nota)

1. In una capiente ciotola di acciaio mescolare la crème fraîche, lo zucchero a velo e i fiori di lavanda. Incorporare delicatamente la panna montata servendosi della spatola di gomma. Coprire e mettere in congelatore per circa 3 ore, rimescolando 2 volte.
2. Formare palline di gelato, sistemarle in coppette, decorare con miele e fiori di lavanda.

Consiglio Betty Bossi: Più veloce. Preparare il gelato con una gelatiera: mescolare la panna con la crème fraîche, lo zucchero a velo e la lavanda e preparare il gelato nella gelatiera seguendo le istruzioni.

Ottimo per accompagnare lo strudel di mele.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen,
visita il nostro sito: lovetoshare.ch