



Gelato in pasta croccante

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di riposo 2 Ore
Tempo di cottura 3 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Comhair-Steam SL dal 2015

Preparazione

25 g di burro
4 fogli di pasta per strudel
50 g di fragole
4 palline di gelato alla vaniglia
zucchero a velo

Sciogliere il burro in un pentolino.

Lavare le fragole e tagliarle a fettine.

Stendere i fogli di pasta per strudel sul piano di lavoro, ritagliarli a formare un quadrato e spalmare uno strato sottile di burro fuso su ciascuno. Piegare i quattro angoli verso il centro e distribuire le fragole al centro.

Mettere una pallina di gelato alla vaniglia sulle fragole e unire premendo leggermente gli angoli della pasta per strudel sopra il gelato. Mettere i pacchetti nel congelatore per almeno 2 ore.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore

Disporre i pacchetti al gelato sulla teglia calda nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda + vapore 230 °C per 3 Min.

Spolverare il dessert con lo zucchero a velo e servire subito.

Consigli

Si possono utilizzare vari frutti.

La riuscita del dessert è migliore tenendolo in congelatore per tutta la notte.





Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

