

## Speziato

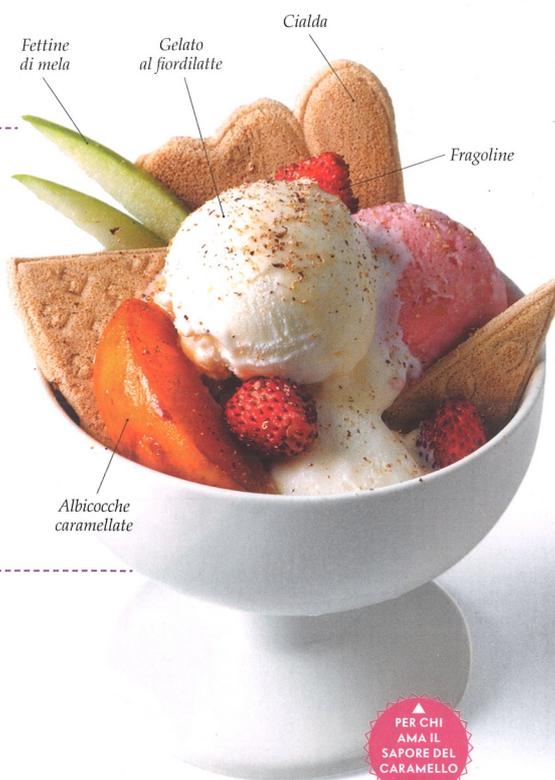
### CON ALBICOCHE ALLA NOCE MOSCATA

#### Per 1 coppa

1 pallina di gelato al lampone - 1 pallina di gelato al fiordilatte - albicocche - zucchero - burro - noce moscata  
panna fresca - fragoline di bosco - mela - cialde

Tagliate a metà 2 o 3 albicocche ed eliminate il nocciolo. Arrostitole in padella con una piccola noce di burro, un cucchiaino di zucchero e un po' di noce moscata, saltandole finché non saranno abbrustolite. Toglietele dalla padella, versate nel fondo di cottura una tazzina di panna e mescolate, ottenendo una salsa al caramello. Componete la coppa mettendo una cialda sul fondo della coppa, poi le palline di gelato, le albicocche e la salsa. Guarnite con la frutta fresca, altre cialde e una spolverata di noce moscata.

La **noce moscata** dà una nota calda e speziata alle albicocche. La salsa al caramello ottenuta mescolando la panna al fondo di cottura delle albicocche trasmette il sapore di zucchero cotto e di spezie a tutto il gelato.



PER CHI  
AMA IL  
SAPORE DEL  
CAMELLO