

TORTA GHIACCIATA ALLE FRAGOLE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
400 g	Gelato alla vaniglia
200 g	Fragole
2	Confezioni di pasta frolla surgelata
2	Cucchiaini di scaglie di mandorla
2	Cucchiaini di zucchero semolato
	Foglioline di menta
	Zucchero a velo
	Cacao in polvere

PREPARAZIONE:

Togliete il gelato dal freezer e fatelo ammorbidire a temperatura ambiente. Su 2 teglie da forno srotolate la pasta frolla, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, cospargete ogni disco con un cucchiaino di zucchero semolato, bucherellate la superficie con una forchetta e cuocete in forno a 170° per 10 minuti. Nel frattempo, tagliate le fragole a pezzetti e trasferitele in una ciotola, aggiungete il gelato ammorbidito e le mandorle, mescolate con cura e mettete a riposare in freezer. Sfornate i dischi di pasta frolla, lasciateli raffreddare, quindi ricopritene uno con il composto di gelato e fragole, sovrapponetelo l'altro e paregiate bene il bordo con un coltello. Servite a fette, dopo aver decorato con zucchero a velo e cacao in polvere e fragoline di menta. (Se non finite tutto il dolce, rimettetelo subito in freezer per una corretta conservazione).