

SEMIFREDDO SENZA LATTOSIO ALLA MANDORLA



CRUMBLE SENZA LATTOSIO

1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**

500 g burro delattosata

100 g acqua

Mescolare in planetaria MURBELLA G.F., burro delattosato e acqua fino ad ottenere la frolla. Sgranare nella teglia e abbattere. Cuocere da congelata a 180°C per circa 15-20 minuti. Ogni 150 g di crumble ottenuto, utilizzare 50 g di burro delattosato sciolto e mescolare i due ingredienti per realizzare le basi dei semifreddi versando il composto negli anelli, appiattendolo sulla superficie.

SEMIFREDDO SENZA LATTOSIO

200 g latte delattosato

800 g panna delattosata

200 g **SMUTER**

150 g **BASE UNICA VEGAN**

130 g **PASTA MANDORLA PURA**

Versare Base Unica Vegan nel latte e mescolare. Versare il composto ottenuto nella panna delattosata. Aggiungere Smuter. Integrare la Pasta e lavorare il tutto in planetaria con frusta per qualche minuto. Versare nello stampo sulla base di crumble e abbattere.

TOP

Q.b. **CRISTALINE NEUTRO**

Scaldare Cristaline Neutro fino a scioglierlo. Stendere uno strato sul semifreddo e abbattere. Decorare a piacere.