

CRACKS AMB POMA SALTADA I GELAT DE POMA

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

1 l de nata baixa en calories
1 branca de vainilla
1 kg de pomes
200 g de sucre
Oli d'oliva
Mantega lleugera
Canyella
CRACKS **Bicentury**

ELABORACIÓ

1. Feu bullir la vainilla i el sucre.
2. Salteu unes quantes boles de poma amb mantega.
3. Col·loqueu una mica de nata barrejada amb la vainilla al plat, a sobre poseu-hi les boles de poma i després el CRACK **Bicentury**, una bola de gelat a un costat i empoleseu-ho amb canyella.

Preparació del gelat de poma:

1. Brasegeu les pomes amb sidra i una mica de sucre. Feu un almívar amb la resta del sucre i l'aigua.
2. Tritureu les pomes i afegiu-hi l'almívar. Poseu-ho al congelador i remeneu de manera uniforme perquè no es facin grumolls.