

Recette de saison

- Hiver 2018/2019 -

Coppa Aranciocco

Ingrédients par personne:

2 boules de Giolito Gelato al Cioccolato al Latte
1 boule de Giolito Sorbetto all'Arancio Sanguinello

Sauce à l'orange sanguine

1 dl jus d'orange sanguine
1 petite cuillère sucre glace
1 pincée Maizena
1 pincée sucre vanillé

1 cuillère à soupe noix finement hachées

Préparation:

Mettez le jus d'orange sanguine avec le sucre glace et le sucre vanillé dans une petite casserole et laissez la bouillir. Versez ensuite 1 cuillère à soupe de jus d'orange sanguine chaud dans un verre et remuez jusqu'à ce que le tout soit lisse avec la Maizena. Incorporer ce mélange au jus d'orange sanguine chaud en remuant. Dès que le mélange commence à épaissir, le retirer du feu et le laisser refroidir. Hacher finement les noix.

Préparer un verre à coupé avec 2 boules de Giolito Gelato al Cioccolato al Latte et 1 boule de Giolito Sorbetto all'Arancio Sanguinello. Ajouter la sauce à l'orange sanguine et les noix hachées sur le dessert.

Coût pour 1 dessert

1 dl jus d'orange sanguine	CHF 0.50
1 TL sucre glace	CHF 0.10
1 pincée Maizena	CHF 0.10
1 pincée sucre vanillée	CHF 0.10
1 EL noix	CHF 0.30
1 boule Arancio Sanguinello	CHF 1.00
2 boules Cioccolato al Latte	CHF 2.00
Coût total	CHF 4.10

Notre proposition de prix **CHF 10.50**

Liste des courses (4 Pers.)

4 dl jus d'orange sanguine
Peu de sucre glace
Peu de Maizena
1 paquet de sucre vanillé
100g de noix

1 Pot de Giolito Cioccolato al latte
1 Pot de Giolito Arancio Sang.



Nous vous souhaitons un bel et agréable hiver !