

## Gelato Senza Lattosio con Frutta Speziata al Cartoccio



---

TEMPI DI PREPARAZIONE 25 minuti

---

TEMPO DI COTTURA 15 minuti

---

### Ingredienti per 4 persone

- / g 300 di GELATO BIANCO CACAO VALSOIA
- / 2 pesche gialle
- / 2 prugne
- / 2 fichi
- / 12 acini di uva bianca
- / 2 anici stellati
- / 2 pezzetti di cannella
- / 2 arance

### Procedimento

1. Spremete le arance e tenetene da parte il succo; lavate quindi la buccia, prelevate qualche scorzetta, tagliatela sottilmente e tenetela da parte. Lavate e tagliate a spicchi le pesche, le prugne e i fichi, quindi metteteli in una casseruola; dopo qualche minuto unite gli acini d'uva, gli anici stellati, la cannella, il succo e le scorze d'arancia.
2. Fate sobbollire per 5 minuti circa finché la frutta si sarà ammorbidita un po'. Togliete la frutta cotta dal fuoco e lasciatela intiepidire.
3. Ritagliate 8 rettangoli di carta da forno, bagnateli e strizzateli con le mani, quindi appoggiateli su un piano sovrapponendoli a due a due; distribuite la frutta al centro dei rettangoli di carta forno, sollevate i due lati lunghi di ognuno di essi, congiungete e ripiegate i bordi per 2 o 3 volte e infine chiudeteli a caramella. Mettete i cartocci sulla placca del forno e infornateli a 200 °C per circa 10 minuti.
4. A fine cottura, aprite i cartocci, e appoggiate sopra la frutta 2 palline di GELATO BIANCO CACAO VALSOIA ottenute con l'apposito utensile.