

FRAPPÈ DI ALBICOCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 albicocche mature
- 400 g di gelato all'albicocca
- 150 g di latte
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 cucchiaini di liquore all'albicocca

Lavare le albicocche, snocciolarle e tagliarle a pezzetti.

Metterle nel frullatore con lo zucchero, il gelato, il liquore e frullare fino ad ottenere un composto spumoso ed omogeneo.

Versare il frappè nei bicchieri alti e servire con cucchiaino e cannuccia.