



Bimby: Gelato al caffè - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti: 2 uova, 2 tuorli, 200gr latte intero, 200gr panna fresca, 100gr di caffè ristretto, 100 gr zucchero, 1 bustina di vanillina, un pizzico di sale, 10 gr agaragar.

Preparazione: Inserire nel boccale latte panna sale vanillina 7 min. 80°C vel 1 inserire con lame in movimento a vel 4 uova, tuorli, caffè zucchero e agaragar per 7 min 70°C vel 4. Fare congelare e dopo mantecare.

eCucinando.it