



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

Postato da Annalun@
100gr di cioccolato fondente
100gr di zucchero
200gr di latte intero
200gr di panna fresca
2 uova fresche
1 bustina di vanillina
20gr di maizena

Tritare il cioccolato: 30 sec vel 6
Aggiungere gli altri ingredienti: 10 min 80Â° vel 4
Congelare per 12 ore e poi mantecare: 20 sec vel 8 e 20 sec 4, spatolando.

eCucinando.it