



Bimby: Gelato alla banana - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

250 gr. latte intero, 250 gr. panna, 150 gr. zucchero, 300 gr. banane sbucciate, un pizzico di sale fino
Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 4 min. 80° vel.1. e mettere da parte a raffreddare.
Senza lavare il boccale, inserire le banane a fette: 10 sec. vel. 8. Aggiungere la crema messa a raffreddare e amalgamare bene: 10 sec. vel.4. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 ed altri 10 sec. vel. 4, spatolando. Servirlo subito o riporlo nuovamente nel congelatore. Si conserva a lungo

Postata da Annalun@

Ingredienti:

300 g di banane a pezzetti surgelate, 300 g di latte congelato a cubetti, 100 g di zucchero, succo di 12 limone.

Togliere dal congelatore gli ingredienti 5 minuti prima di lavorarli. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec vel turbo. Unire banane, latte, succo di limone: 40 sec vel 7 e 20 sec vel 4.