



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

Ingredienti: 2 uova, 2 tuorli 300 gr latte intero 200 panna fresca 100 zucchero 2 bustine di vanillina 10 gr pregel a agaragar (è un addensante per gelati che trovate in drogherie ben fornite o rivenditori all'ingrosso) 1 pizzico di sale.

Preparazione: Inserire nel boccale latte panna e sale vanillina, 7 min. 80 vel 1 Inserire ora dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 4 uova tuorli zucchero e agaragr 7 min. 70 vel 4 . Versare in un contenitore largo e basso e farlo congelare . Al moento di servire tagliare a cubetti inserirlo nel boccale e farlo mantecare 10 sec. vel 9 e 20 sec. vel 4 spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e svirlo. Si può anche conservare a lungo nel congelator.

eCucinando.it