



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

ingredienti:

220gr di liquirizia tipo rotelle Haribò o morette di buona qualità

180gr di zucchero

1litro di latte

500gr di panna fresca da montare

inserire nel boccale 200gr di liquirizia tagliata a pezzettini, 180 gr di zucchero e 1 litro di latte, cuocere 12 min 100° vel. 2. durante questi 12min, alzare la velocità fino a 5, in modo che la liquirizia si sminuzzi ancora un pò. alla fine aprire il coperchio, togliere il boccale dalla base e lasciare raffreddare il composto. quando si è intiepidito, rimettere il boccale sulla base, chiudere il coperchio ed omogenizzare il tutto portando lentamente da vel.3 a velocità Turbo per 1 min. dopodichà unire la panna e mettere in freezer finchà si à congelato(in una vaschetta di alluminio). tagliere quindi il gelato a pezzetti e mettere in sacchetti o vaschette di plastica nella dose desiderata. al momento di servire, inserire i pezzeti di gelato nel boccale e mantecare spatolando a vel.5 finchà diventa cremoso. se si vuole un gelato più leggero, al posto della panna usare dello yoghurt bianco e anche soltanto latte.

eCucinando.it