



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

80 gr di nutella, 100 gr di panna fresca, 150 gr di zucchero, 400 gr di latte intero, 4 tuorli e un pizzico di sale. Versate tutti gli ingredienti nel boccale in cottura per 5 minuti, velocità 4 a 80°C. Mettete la crema nel congelatore per 12 ore. Prima di servirlo, tiratelo fuori e mantecate il composto per 15 secondi, velocità 9 e poi per altri 30 secondi spatolando a velocità 6.

eCucinando.it