



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

Ingredienti:

250 gr. latte intero, 250 gr. panna, 150 gr. zucchero, 300 gr. pere sbucciate, tagliate a pezzi piccoli e bagnate di succo di limone, un cucchiaino di maizena, un pizzico di sale fino.
Inserire nel boccale latte, panna, zucchero, maizena e sale: 4 min. 80°C vel.1. e mettere da parte a raffreddare. Senza lavare il boccale, inserire le pere a pezzetti: 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.

eCucinando.it