



Bimby: Gelato allo zabaione - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti: 120 gr. zucchero, 500 gr. latte intero, 5 tuorli, 50 gr. farina di carruba, 2 gocce di vanillina pura (in fialetta), 1/2 mis. di Marsala secco, 1 pizzico di sale.

Preparazione: Inserire nel boccale zucchero e farina di carruba: 1 min. vel. 4. Aggiungere i tuorli: 2 min. vel. 6. Versare a filo dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, latte, vanillina, sale e miele: 6 min. 80°C vel. 4. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porre il tutto nel congelatore fino a completo congelamento. Prima di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 40 sec. vel. 6 ed altri 40 sec. vel. Spiga. Aggiungere il marsala e amalgamare ancora pochi secondi a vel. 4. Riporlo nuovamente in congelatore prima di servirlo.

eCucinando.it