



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

Ingredienti:

500 gr. latte intero, 150 gr. zucchero, 2 fogli di colla di pesce

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Inserire nel boccale il latte: 7 min. 90° vel.1. senza misurino. Aggiungere lo zucchero: 6 min. 90° vel. 2, sempre senza misurino. Quando mancano 2 min. al termine della cottura aggiungere la gelatina ben strizzata, abbassando la temperatura a 80° e aumentando a 4 la velocità delle lame. Versare il composto ottenuto in un recipiente largo e basso e porre nel congelatore per almeno 12 ore. Al momento di servire, dividere il composto in pezzi, inserirli nel boccale, aggiungere il rum e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 e 30 sec. vel. 4, spatolando.

eCucinando.it