



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

Ingredienti:

Ingr: 200 g di petali di rosa profumata, un'arancia, 12 limone, 200 g di panna montata, 400 g di zucchero, 12 lt d'acqua, una bustina di vanillina.

Mettete nel boccale i petali di rosa ai quali avrete tolto l'attaccatura più chiara: vel 5 30 sec. Unite zucchero, acqua, vanillina e cuocete 10 min 80° vel 1. Aggiungete il succo d'arancia e di limone: 30 sec vel 1. Versate tutto in un recipiente largo e basso e mettete nel congelatore per una notte. Al momento di servire dividetelo in pezzi e mettetelo nel boccale. Mantecate bene aiutandovi con la spatola: 20 sec vel 9 e per altri 20 sec a vel 4. Incorporate delicatamente al composto la panna e servit.

eCucinando.it