



Bimby: Panna da cucina - [Visualizza sul sito](#)
di manu99

2 misurini di latte

4 misurini di olio di semi di girasole

(questo verrà messo dopo averlo pesato, in una ciotola, poichè verrà versato lentamente con le lame in movimento dal foro del coperchio)

Procedimento:

Mettere il latte nel boccale, e con le lame in movimento a velocità 8, versare lentamente l'olio, a filo come quando fate la maionese, lasciate rapprendere x circa 45 secondi o più se necessita, e poi la panna è pronta x essere usata, si conserva in frigo x 2 giorni!!.

eCucinando.it