



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

Ingredienti:

100 gr. miele, 250 gr. latte intero, 250 gr. panna fresca, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaio abbondante (8 gr. circa) di agar agar, 1 cucchiaio di Rhum

Inserire nel boccale latte, panna e sale: 7 min. 90° vel.1. Aggiungere miele e agar agar: 8 min. 80° vel. 3 e lasciare raffreddare. Versare la crema ottenuta 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 rhum e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 e 30 sec. vel. 4, spatolando. E' ottimo servito con una spruzzata di miele sciolto nel rhum. Ho riscontrato che facendo bollire prima il latte e la panna, il gelato risulta più consistente, comunque non è indispensabile.

eCucinando.it