



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

Ingredienti:

Inserire nel boccale il torrone a pezzi e tritarlo grossolanamente: 10 sec. vel. 4 e mettere da parte. Inserire nel boccale latte, panna, sale e vanillina: 7 min. 80° vel.1. Inserire ora dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, uova, tuorli, zucchero e agar agar: 7 min. 70° vel. 4. Unire il torrone: 5 sec. vel.2. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec. vel. 4 ed altri 20 sec. vel. 6, spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo in coppe con cialde e guarnito con qualche mandorla. Nel congelatore si conserva a lungo.

eCucinando.it