



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

Ingredienti:

Ingredienti: 750 gr di mele sbucciate e congelate a cubetti, 150 gr di zucchero, 1 bianco d'uovo e 1 limone pelato a vivo.

Inserire nel boccale lo zucchero e farlo a velo: 5 sec a vel 12. Unire le mele, il bianco d'uovo e il limone a cubetti. Lavorare spatolando per 20 sec a vel 5 e poi ancora 20 sec a vel 8 fino a che il tutto è ben amalgamato. Servire subito o conserva.

eCucinando.it