



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

Ingredienti: 500 gr latte intero 500 gr panna 200 gr zucchero 1 pizzico sale 2 bustine vanillina i cucchiaino colmo di farina pregel per gelati, oppure agaragan (si trova nei negozi all'ingrosso per pasticceria) 30 gr nocciole tostate 30 gr cioccolato fondente tritato.

Preparazione: inserire nel boccale latte panna zucchero e sale 7 min. 80 vel 3. Quando il composto sarà tiepido unire vanillina e pregel 5 sec. vel 2. aggiungere nocciole e cioccolato 10 sec. vel 4 spatolando. Versare in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo tagliarlo a cubetti inserire nel boccale e mantecare bene 10 sec. vel 9 e altri 20 sec. vel 4 spatolando. Riporlo nuovamente in congelatore per una mezz'oretta e servire. nel congelatore si conserva a lungo.

eCucinando.it