



Bimby: Gelato alle mele verdi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingredienti:

250 di panna 150 zucchero 5 mele verdi (pulite e congelate 1 limone pelato al vivo e congelato 1 buccia di limone tagliata sottile (solo la parte gialla).

inserire nel boccale lo zucchero e la buccia del limone 20 sec. turbo.unire le mele e il limone congelati lavorare spatolando a vel 4 poi far cadere a filo la panna prima a vel 5 poi a vel 8 fino a raggiungere la vel turbo. Mettere nel congelatore per 3 ore, poi mantecare come da libro base.

eCucinando.it