



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

Ingredienti: 500 gr di latte intero, 500 panna, 200 zucchero, 1 pizzico di sale, 2 bustine di vanillina, 1 cucchiaino di farina di agaragar o di pregel (è un addensante per gelati che trovi nei negozi specializzati o se conosci il proprietario di qualche gelateria puoi fartelo dare) 30 gr nocciole tostate.

Preparazione: Inserire nel boccale le nocciole 5 sec. Vel 9 aggiungere latte panna zucchero sale, 7 min 80 vel 3, quando il composto è tiepido unire la vanillina e il pregel 5 sec. Vel 2. Versare in un contenitore largo e basso e quando è freddo metterlo in congelatore. Lasciare tutta la notte dopo di che toglierlo dal congelatore e tagliarlo a cubetti inserirli nel boccale e mantecare per 10 sec, vel 9 e altri 20 sec. Vel 4 spatolando, riporre di nuovo nella vaschetta e rimetterlo in congelatore per almeno una mezz'oretta e servirlo. Nel congelatore si conserva a lungo.

eCucinando.it