



Bimby: Gelato all'ananas - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

250 gr. di latte intero, 250 gr. di panna, 150 gr. di zucchero, 300 gr. di ananas fresco o sciroppato, un pizzico di sale fino.

Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 4 min. 80° vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Senza lavare il boccale, inserire l'ananas a fette: 10 sec. vel. 8. Aggiungere la crema messa a raffreddare e amalgamare bene: 10 sec. vel. 4. 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: 20 sec. vel. 7 ed altri 10 sec. vel. 4, spatolando. Servirlo subito o riporlo nuovamente nel congelatore. Si conserva a lungo.

eCucinando.it