



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

### Ingredienti:

100 gr. zucchero, 30 gr. farina di carruba, 50 gr. panna in polvere, 2 uova, 150 gr. latte intero, 150 gr. vino Porto, 50 gr. uvetta ammollata nel porto, un pizzico di sale.

Inserire nel boccale zucchero, farina di carrube e panna in polvere: 40 sec. vel.4. Aggiungere sale e uova: 40 sec. vel.4. Unire latte e vino: 6 min. 80Â° vel. 3. 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: 40 sec. vel 4 e altri 40 sec. vel spiga. Aggiungere l'uvetta ben strizzata e amalgamare bene: 20 sec. vel.1. Riporlo nuovamente in congelatore per una mezz'oretta e servire. Nel congelatore si conserva a lungo.

eCucinando.it