



Bimby: Panna montata - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

600 gr. panna fresca ben fredda

Raffredda il boccale in frigorifero. Disponi la farfalla sulle lame e inserisci la panna: da 90 secondi a velocità 2-3. Controlla la densità e, se necessario, aumenta il tempo di pochi secondi. Non usare panna a lunga conservazione e non superare mai velocità 3, altrimenti la panna si smonta. Puoi ottenere un ottimo risultato, utilizzando anche panna vegetale.

eCucinando.it