



Bimby: Gelato cioccobacio - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

Bimby - dolci - nocciole

100 gr. nocciole tostate  
300 gr. latte  
300 gr. panna  
150 gr. zucchero  
150 gr. cioccolato fondente  
2 uova  
25 gr. farina 00  
pizzico cannella  
1 bustina vanillina  
50 gr. glucosio

mettere le nocciole nel boccale, 5 colpi tasto turbo e mettere da parte.

tritare il cioccolato 20 secondi vel. 8 e mettere da parte.

inserire nel boccale la farfalla e versare il latte, zucchero, farina, vanillina, uova e cannella , cottura 3 min. vel.3 e 4 min. a 90° vel.4.

unire la panna , il cioccolato e nocciole 4 min. 90° vel.4

Durante l'ultimo minuto di cottura aggiungere il glucosio.

congelare in una vaschetta di alluminio basso e largo poi tagliare e pezzi e mantecare 1 min. vel.7 e 30 sec. a vel.5

servire nelle coppette .

eCucinando.it