



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

Bimby - Dolci - gelati

150 gr. pistacchio sgusciato
50 gr. cioccolato bianco
150 gr. zucchero
50 gr. glucosio
2 uova
300 gr. latte
300 gr. panna
1 bustina vanillina
25 gr. farina 00

ridurre a farina il pistacchio 25 secondi a vel, turbo e mettere da parte.
tritare il cioccolato 20 sec. a vel. 8 e mettere da parte.
inserire la farfalla nel boccale e versare il latte, zucchero, farina, vanillina e le uova mescolare 3 min. a vel. 3. continuare con la cottura 4 min. a 90° vel.4
unire la panna, il cioccolato e il pistacchio 4 min. 90° vel.4.
durante l'ultimo minuto aggiungere il glucosio. Congelare in un contenitore meglio le tegliette in alluminio usa e getta. dopo congelato farlo a pezzi e mantecare 1 min. vel.7 e 30 sec. a vel.5.
servire nelle coppette. ■



(dal team cucina Bimby AG).