



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

maizena - zucchero

gelatina per torte alla frutta

Ingredienti:

200 gr. acqua

10 gr. maizena o amido di mais

75 gr. zucchero

esecuzione : inserire tutti gli ingredienti nel boccale per 12 min. a 90° velocità 3

se troppo densa unire acqua

se troppo liquida unire zucchero

fare intiepidire e versare sulla crostata di frutta fresca

metodo tradizionale ; mettere gli ingredienti in un pentolino miscelare bene per togliere i grumi e cuocere per una decina di minuti

l'ho già provata ed è veramente O.K. !
mi è stata passata dal team bimby di Ag.