



Bimby: Crema spalmabile al pistacchio - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

pistacchiosa - crema spalmabile - pistacchio - Bimby

Ottima per farcire crepes, biscotti e da spalmare su fette biscottate.



Ingredienti:

100 gr. pistacchio
50 gr. zucchero
200 gr. cioccolato bianco
80 gr. latte
80 gr. olio di semi arachidi

Procedimento col Bimby

Polverizzare nel boccale lo zucchero 30 sec. vel. turbo, aggiungere il pistacchio 30 sec. vel. 8, agg. il cioccolato bianco 30 sec. vel. 8.
versare nel boccale latte e olio 7 min. a 50° vel. 4 pronta per essere invasata.

Procedimento tradizionale

Mettere nel mixer zucchero a velo, pistacchio e azionare al massimo quindi agg. il latte mescolare bene.
Versare in un pentolino, aggiungere la cioccolata e portare a bollore lento per 5 min. Dopo la cottura fuori dal fuoco aggiungere l'olio e frullare bene. Invasare

[Vedi anche ricetta "nutella bianca" di silvia con foto passo passo](#)



PANETTONE 2008



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it