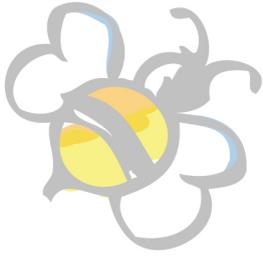




Gelato al melone o cantalupo per Bimby - [Visualizza sul sito](#)
di Imma



eCucinando.it



400 g. melone cantalupo maturo e profumato
100 g. zucchero
250 g. yogurt alla vaniglia (2 vasetti da 125)

Preparare anticipatamente la frutta tagliata a dadini e farla congelare nel freezer, così anche lo yogurt; versarlo in un recipiente di alluminio o nelle formine del ghiaccio.

Nel boccale versare lo zucchero e renderlo a velo per 20 secondi, a vel.9, poi aggiungere la frutta congelata a pezzetti e lo yogurt (tolti dal freezer 5 min.prima), mescolare per 20 sec. a vel. 7 e poi portare la velocità a 4 per altri 20 sec. spatolando dal foro per montarlo ancora meglio.

20 sec. preparazione zucchero a velo

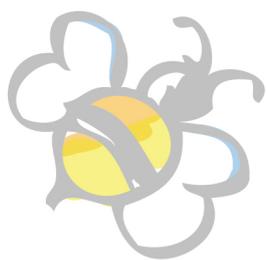
40 sec. per la mantecatura

pronto per essere servito !!!

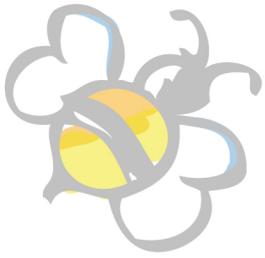




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it