



Bimby: Gelato al fior di latte - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti: 500 gr. di latte intero, 500 gr. di panna, 200 gr. di zucchero, 2 bustine di vanillina, 1 cucchiaino colmo di farina di agaragar, un pizzico di sale fino.

Preparazione: Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 7 min. 80° vel. 3. Quando il composto sarà tiepido, unire vanillina e agaragar: 5 sec. vel. 2. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec. vel. 9 ed altri 20 sec. vel. 4 spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo. Nel congelatore si conserva perfettamente e a lungo.

eCucinando.it