



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

Ingredienti:

dose di gelato alla crema, 1 o 2 cucchiaini del liquore preferito

Preparare il gelato alla crema. Al momento di servire, dividere il composto in pezzi, inserirli nel boccale, aggiungere il liquore prescelto e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 e 15 sec. vel.4, spatolando. Rimetterlo nel congelatore per una mezz'oretta e servire. E' ottimo servito in coppette con una spruzzata di liquore e accompagnato da lingue di gatto o cialde. Il liquore va aggiunta alla fine, perchè l'alcool rallenta il processo di congelazione.

eCucinando.it