



Bimby: Gelato veloce di albicocche - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Ingredienti:

300 gr. di albicocche snocciolate e congelate, 300 gr. di latte congelato a cubetti, 100 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone.

Togliere dal congelatore la frutta 5 minuti prima di utilizzarla. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere albicocche, succo di limone e latte: 40 sec. vel. 7 e poi altri 20 sec. vel. 4 spatolando. Servire subito.

eCucinando.it