



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

Ingredienti:

250 gr. di latte intero, 250 gr. di panna, 150 gr. di zucchero, 300 gr. di lamponi, un pizzico di sale fino. Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 4 min. 80° vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Senza lavare il boccale, inserire i lamponi ben lavati: 10 sec. vel. 6. Aggiungere la crema messa a raffreddare e amalgamare bene: 10 sec. vel. 4. 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: 20 sec. vel. 7 ed altri 10 sec. vel. 4, spatolando. Servirlo subito o riporlo nuovamente nel congelatore. Si conserva a lungo

Postata da Annalun@

Gelato veloce di lamponi

Ingredienti:

300 gr. di lamponi congelate a pezzetti, 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 pesche, succo di limone e latte: 40 sec. vel. 7 e poi altri 20 sec. vel. 4, spatolando. Servire subito.