



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

Ingredienti:

4 tuorli, 150 gr. di zucchero, 200 gr. di latte intero, 200 gr. di caffè forte, 100 gr. di panna fresca, 80 gr. di cioccolato fondente, un pizzico di sale.

Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi: 3 colpi di Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti: 5 min. 80° vel. 4. Versare la crema ottenuta in un recipiente largo e basso e porre nel congelatore per almeno 10 ore. Al momento di servire, dividere il composto in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare bene: 15 sec. vel. 9 e 30 sec. vel. 6, spatolando. E' ottimo servito con scaglie di cioccolato.

eCucinando.it