

GELATO ALLA CREMA

Ingredienti

- 80 g di Zucchero
- 200 ml Panna fresca
- 2 g di farina di semi di carruba
- 2 Tuorli
- 300 ml Latte parzialmente scremato

Preparazione con il baby meal e non solo

1. Mescolate lo zucchero con la farina di semi di carrube
2. Mettere nel boccale tutti gli ingredienti e far cuocere in modalità cream per 10 min.
3. Per chi non ha il baby meal cuocere a fuoco medio per 10 min, mentre per chi ha il bimby impostare la temperatura di 85 ° e cuocere per 10 min.
4. Lasciare raffreddare. Mettere per 1 ora in freezer e mescolare ripetendo questa operazione ogni mezz'ora mentre per chi possiede una gelatiera azionarla con il composto all'interno per 30 min.
5. Conserva il gelato nel congelatore.