

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di fragole con il Bimby

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 700 g di fragole
- 150 g di zucchero
- 1 albume
- 1/2 limone spremuto

PREPARAZIONE

- 1 Congelare le fragole e tirarle fuori 5 minuti prima di eseguire la preparazione. Mettere lo zucchero nel Bimby per farlo diventare zucchero al velo aggiungere le fragole l'albume e il succo di limone.
- 2 20 secondi velocita 7 e 10 secondi velocita' 4