

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