

GELATO OREO

By cravatteaifornelli.net



Preparazione: 15 min - Riposo: -- Cottura: 5 min - Materiale: -

Ingredienti: 4 persone

- 500 ml panna 200 ml latte 75 g zucchero 15 orea
- 1. Mescolate il latte con la panna e lo zucchero. Fateli scaldare sul fuoco sino al primo bollore poi fate raffreddare. Sbriciolate i biscotti con le mani e aggiungeteli alla parte liquida.
- 2. Fate fare la pre refrigerazione alla gelatiera Gelato Expert di Magimix. Azionate il programma gelato artigianale e versate il vostro contenuto nella gelatiera. Coprite e lasciate in preparazione sino a quando la macchina si fermerà automaticamente.
- 3. Servite il vostro gelato con dei biscotti oreo avanzanti.

Consigli del cuoco:

© Fotografie e Ricetta da cravatteaifornelli.net

Gelato Expert ■

Autore: cravatteaifornelli.net