

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 oreo

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 :

Â© Fotografie e Ricetta da cravatteaifornelli.net

Gelato Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

