PANNA MONTATA

Panna montata



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

---

Ingredienti : 4 persone

- 200 ml di panna liquida intera - (almeno 35% di materia grassa) - 1 cucchiano di zucchero

---

1. Porre la bacinella e gli ingredienti 1 ora in frigorifero.
2. Nella bacinella con la frusta, versare la panna liquida intera.
3. Avviare l?apparecchio facendo ben attenzione di aver tolto il pressa alimenti.
4. Far girare 2 minuti e 30 secondi sorvegliando la preparazione per evitare che la panna diventi burro.
5. Quando la panna comincia ad addensarsi, aggiungere lo zucchero. I tempi di preparazione sono forniti a titolo indicativo, e possono variare a seconda del tipo di panna utilizzato.

Mini Plus ■