GELATO BISCUIT SPREAD

By cravatteaifornelli.net



Preparazione : 45 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4/6 PERSONE

- 500 ml di panna - 200 ml di latte - 50 g di zucchero - 150 g di crema biscuit spread

---

1. Mescolate il latte con la panna e lo zucchero
2. Fateli scaldare sul fuoco sino al primo bollore poi fate raffreddare
3. Aggiungete la crema biscuit spread e fatela sciogliere
4. Fate fare la pre refrigerazione alla gelatiera Gelato Expert di Magimix
5. Azionate il programma gelato artigianale e versate il vostro contenuto nella gelatiera
6. Coprite e lasciate in preparazione sino a quando la macchina si fermerà automaticamente
7. A qualche minuto dalla fine aggiungete ancora due cucchiaini di crema
8. Servite il vostro gelato con pezzi di biscotti biscoff

Gelato Expert ■

© Fotografie e Ricetta da cravatteaifornelli.net

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : cravatteaifornelli.net