magimix

PANNA MONTATA

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

Ingredienti : 6-8 persone

- 500 ml di panna per dolci - (30% minimo di grasso) molto fredda - 60 g di zucchero a velo

1. Mettere la panna e lo sbattitore in frigorifero per almeno 30 minuti.

2. Raffreddare il contenitore di metallo: mettere del ghiaccio nel contenitore, avviare il programma GHIACCIO TRITATO, svuotarlo e asciugarlo con cura.

3. Mettere lo sbattitore nel contenitore, versare la panna e lo zucchero a velo nel contenitore, togliere il tappo dal coperchio e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti 30/velocità 7 (senza scaldare). A seconda della panna usata e della sua temperatura, può essere necessario rilanciare il programma per qualche minuto, facendo ben attenzione che la panna non diventi burro. La panna è pronta quando si vedono le tracce delle fruste dello sbattitore.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016