



Ghiaccioli alla fragola



© Flavia Conidi

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

| | |
|-----------------------|---------|
| Dosi per | 6 pezzi |
| Tempo di preparazione | - |
| Tempo di cottura | - |
| Difficoltà | 1 / 5 |
| Tempo di lievitazione | - |
| Tempo di riposo | - |

Ingredienti

- 50 g di zucchero
- 20 g di zucchero vanigliato
- 270 g di fragole
- 1/2 limone

Preparazione

Metti i contenitori dei ghiaccioli nel freezer per **10 Min.**

Inserisci nel boccale del Bimby 50 g di zucchero. **10 Sec. Vel. Turbo.**

Aggiungi 20 g di **zucchero vanigliato**, 270 g fragole e il succo di mezzo limone. **30 Sec. Vel. 7.**

Versa nei contenitori dei ghiaccioli e metti in freezer per almeno **30 Min.**

Consigli

La quantità dei ghiaccioli che riesci a ottenere dipende dalla grandezza delle formine.