La PANNA in BIKI

Una candida e morbida panna in un guscio croccante: il “**Biki**”.

Ingredienti:
4 dl di panna fresca
4 uova
4 cucchiaini di zucchero

Procedimento:
Montare con un frustino elettrico i tuorli delle uova con lo zucchero finché non risulteranno spumosi e chiari, quindi aggiungete delicatamente la panna, anch’essa montata a neve fermissima, mescolando il tutto con movimenti leggeri dal basso verso l’alto. Versate il composto ottenuto in una vaschetta di alluminio o silicone e ponete in freezer per almeno tre ore prima di servire nel Biki guarnendo con frutta di stagione a pezzi o gocce di cioccolato.

(Fonte: “Nuovo Oracolo delle Torte Dolci e Salate” - Edizioni Del Baldo, 2011)

Ali d’Oro S.r.l.
28, Via E. Rosa (ex Via De Gasperi) / 64100 San Nicolò a Tordino di Teramo
Tel. +39 0861 58258 Fax +39 0861 588248 / Internet: www.alidoro.it - Siamo anche su facebook
P.I.: 00613680677