

Ricette con il Bimby

Pasta di Zucchero





- ## INGREDIENTI
- 450 gr Zucchero a Velo
 - 5 gr Gelatina (Colla di Pesce)
 - 40 gr Acqua
 - 50 gr Miele

1

Metti a bagno la gelatina in acqua molto fredda.



2

Quando la gelatina si è sciolta,
aggiungi il miele e fai
sciogliere tutto a fuoco lento.



3

Versa nel boccale lo zucchero a velo e aggiungi il liquido a filo.



**Aziona il Bimby
Vel. 3**



4

**Togli il tutto dal boccale e
decora la torta.**





RICETTE VIDEO



Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)

Seguici su Facebook:
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)

Trova altre ricette sul nostro sito:
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)