

Albumi a neve con il bimby

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

6 albumi d'uovo
1 pizzico sale fino

Preparazione

Disponi la farfalla sulle lame del boccale perfettamente pulito e inserisci gli albumi: 3 minuti a velocità 3. Fai attenzione che non ci siano residui di tuorlo e, per un migliore risultato, imposta la temperatura a 40 gradi.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>