

Pistaka deserta o inspirita de McFlurry

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g da sukero
- 10g da vanila sukero (a sukero)
- 30g da glukozo en pulvoro (a sukero)
- 3g da stabiligilo por glacio &
- sorbeto
- 360g da tuta likva kremo
- 1 is 2 kuleroj da pistaka pasto por persono
- 2 biskvitoj tipo sablo a malgranda butero

Préparation

1. Vi probable konas la McFlurry-glaciojn de McDonald's, kremecajn glaciojn kutime surmetitajn kunokolado a karamelo kaj diversaj pintajhoj; sed mi lastatempe vidis, ke ili lan is en Francio la italan version de i tiu glacidesserto, kun pistako!
2. Neniun momenton perdata, mi ekprenas mian puran pistakpaston de e koro por fari mian version (malpli dol a) de i tiu glacio, kiu estas fakte Fior di latte (lakta floro) glacio, sen ovo, tre simpla por prepari!
3. Vi povas adapti la kvanton de sukero, a e uzi pistakan pomadon anstata pura pasto se vi preferas :) Ingrediencoj: Mi uzis la pistakan paston, hakitajn pistakojn kaj vanilsukeron de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiliita).
4. Prepara tempo: 15 minutoj + ripozo + tempo por transformo al glacioPor 4 personoj: Ingrediencoj: da tuta lakto da sukero da vanila sukero (a sukero) da glukozo en pulvoro (a sukero) da stabiligilo por glacio & sorbeto da tuta likva kremo 1 is 2 kuleroj da pistaka pasto por persono 2 biskvitoj tipo sablo a malgranda butero Kelkaj hakitaj pistakoj Recepto: Varmigu la lakton is bolado, poste aldonu la sukeron, vanilsukeron, glukozon kaj stabiligilon.
5. Lasu sur fajro kelkajn minutojn, i devas, ke la sukero tute dissolvi u.
6. Ekster la fajro, aldonu la kremon, poste miksu per enimmiksilo kaj lasu tute malvarmi i.
7. Kiam la miksa o estas malvarma, vi povas meti in en glacioplilon a turbinon (tempo de transformo al glacio dependas de via ma ino kaj rilataj instrukcioj).
8. Poste, ver u in en individuajn glasetojn kaj aldonu la pistakan paston (vi anka povas alternigi la tavolojn de glacio kaj pistaka pasto).
9. Spriu hakitajn pistakojn kaj biskvitajn pecojn anta ol ui!