

Jäätelö ilman jäätelökonetta

Ingrédients

- 420g täysmaitoa
- 300g makeutettua kondensoitua maitoa

Préparation

1. Viimeinen kesäresepti ennen syksyä, ja ei vähäisin, sillä kyseessä on nopea, erittäin yksinkertainen resepti, jossa on vain 2 tai 3 ainesosaa: jäätelö ilman jäätelökonetta.
2. Tiedätte varmasti, että teen paljon kotitekoista jäätelöä koneellani (ja aiemmin jäätelökoneettani käyttäen), mutta tiedän, että joillakin teistä ei ole tätä laitetta, joten tässä on vaihtoehto!
3. Voitte maustaa sen haluamallanne tavalla vaniljalla, sitrushedelmien kuorilla, kahviuutteella, appelsiinikukalla, karamellikastikkeella tai marjoilla... Ainesosat :Käytin Norohy-vaniljaa Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
4. Valmistusaika: 10 minuuttia + pakastusaikanaan jäätelöä: Ainesosat : täysmaitoa makeutettua kondensoitua maitoa Vaniljaa tai muuta jäätelön maustamiseen Resepti : Vaahdota kerma kuohkeaksi.
5. Lisää varovasti lastalla makeutettu kondensoitu maito sekä vanilja.
6. Kaada seos astiaan ja anna jäätyä muutaman tunnin ajan pakastimessa ennen nauttimista!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com