

Pistachio McFlurry -jäätelö

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 4 hengelle :
- 60g sokeria
- 10g vaniljasokeria (tai sokeria)
- 30g glukoosia jauheena (tai sokeria)
- 3g jäätelö- ja sorbettistabilointiaineita
- 360g täysmaito kermaa
- 2 keksiä, kuten murukeksejä tai pikkuleipiä

Préparation

1. Te tiedätte todennäköisesti McDonald'sin McFlurry-jäätelöt, jotka ovat kermaisia jäätelöitä, joiden päällä on yleensä suklaata tai kinuskia ja erilaisia täytteitä; mutta olen äskettäin nähnyt, että he ovat lanseeranneet Ranskassa tämän jäätelöherkun italialaisen version, pistaasilla!
2. Ei mennyt kauaakaan, kun varustautuin puhtaalla pistaasipyreellä Koro:lta tehdäkseen oman (vähemmän makean) version tästä jäätelöstä, joka on itse asiassa Fior di latte -jäätelö (maitokukka), ilman munia, erittäin helppo valmistaa!
3. Teidän on säädettävä sokerin määrä tai käyttää pistaasipasta, jos haluatte, sen sijaan että käyttäisitte puhdasta pyrettä :) Raaka-aineet : Käytin pistaasipyreetä, murskattuja pistaaseja ja vaniljasokeria Koro: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolta (ei affiliate).
4. Valmistusaika: 15 minuuttia + lepo + jäätelöksi muuntamisaika
4 hengelle : Raaka-aineet : täysmaitoa sokeria vaniljasokeria (tai sokeria) glukoosia jauheena (tai sokeria) jäätelö- ja sorbettistabilointiaineita täysmaito kermaa 1-2 ruokalusikallista pistaasipyreetä per henkilö 2 keksiä, kuten murukeksejä tai pikkuleipiä
Muutama murskattu pistaasi
Resepti : Kiehauta maito, lisää sitten sokeri, vaniljasokeri, glukoosi ja stabilointiainetta.
5. Anna kiehua muutama minuutti, jotta sokeri liukenee täysin.
6. Ota pois liedeltä, lisää kerma, sitten sekoita sauvasekoittimella ja anna jäähtyä täysin.
7. Kun seos on kylmää, voit laittaa sen jäätelökoneeseen tai turbiiniin (jäätelöksi muuntamisaika riippuu koneestasi ja siihen liittyvistä ohjeista).
8. Kaada sitten se yksittäisiin lasisiin astioihin ja lisää pistaasipyree (voit myös kerrostaa jäätelön ja pistaasipyreen).
9. Ripottele murskattuja pistaaseja ja keksinpalasia ennen kuin nautit!