

Es krim tanpa mesin es krim

Ingrédients

- 420g krim cair penuh
- 300g susu kental manis

Préparation

1. Satu resep terakhir musim panas sebelum beralih ke musim gugur, dan bukan sembarang resep karena ini adalah resep cepat, sangat sederhana, dan hanya dengan 2 atau 3 bahan: es krim tanpa mesin es krim.
2. Anda pasti tahu bahwa saya membuat banyak es krim rumahan dengan turbin saya (dan sebelumnya mesin es krim saya) tetapi saya tahu bahwa beberapa dari Anda tidak memiliki peralatan ini, jadi inilah alternatifnya!
3. Anda bisa memberi rasa sesuai keinginan dengan vanili, kulit jeruk, ekstrak kopi, air bunga jeruk, saus karamel, atau buah beri... Bahan-bahan : Saya menggunakan vanili Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Waktu persiapan : 10 menit + waktu pembekuan Untuk sekitar es krim : Bahan-bahan : krim cair penuh susu kental manis Vanili atau lainnya untuk memberi rasa es krim Resep : Kocok krim cair hingga kaku.
5. Tambahkan dengan lembut susu kental manis dan vanili menggunakan spatula.
6. Tuangkan ke dalam wadah dan biarkan membeku selama beberapa jam sebelum menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com