

Sundae karamel ala McDonald's

Ingrédients

- 120g krim cair penuh
- 170g susu kental manis

Préparation

1. Resep es krim cepat, tanpa peralatan dan lezat, bagaimana?
2. Berikut adalah resep es krim tanpa mesin es krim ala Sundae, yang bisa dimodifikasi sesuai selera Anda: saus karamel, cokelat, atau buah beri, potongan karamel, kacang hazel, atau kacang tanah, es krim beraroma vanila atau kopi, atau bahkan kayu manis untuk versi yang lebih orisinal. Bahan-bahan : Saya menggunakan ekstrak vanila Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Saya menggunakan kacang hazel cincang Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non-afiliasi).
4. Waktu persiapan : 10 menit + waktu pembekuan Untuk 4 orang : Bahan-bahan : krim cair penuh susu kental manis Sedikit ekstrak vanila Saus karamel & buah kering Resep : Kocok krim cair hingga kaku.
5. Tambahkan dengan lembut susu kental manis dan vanila menggunakan spatula.
6. Tuang ke dalam wadah dan biarkan membeku di dalam freezer sambil diaduk secara teratur.
7. Ketika es krim sudah memiliki konsistensi untuk dipipihkan, masukkan ke dalam kantong pipung yang dilengkapi dengan nozzle bergelombang dan pipihkan ke dalam pot.
8. Biarkan membeku lagi di dalam freezer, lalu tambahkan saus karamel (atau cokelat atau buah beri sesuai selera Anda) dan potongan buah kering sebelum menikmati!