

# Es krim McFlurry rasa pistachio

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

## Ingrédients

- 60g gula
- 10g gula vanila (atau gula)
- 30g glukosa bubuk (atau gula)
- 3g stabilisator untuk es krim & sorbet
- 360g krim cair murni
- 1 hingga 2 sendok makan puree pistachio per orang
- 2 biskuit tipe sable atau petit beurre

## Préparation

1. Anda mungkin sudah mengenal es krim McFlurry dari McDonald's, es krim lembut yang biasanya dilengkapi dengan cokelat atau karamel dan topping lain; tapi saya baru-baru ini melihat bahwa mereka meluncurkan di Perancis versi Italia dari dessert beku ini, yaitu dengan rasa pistachio!
2. Tanpa pikir panjang, saya langsung mengambil puree pistachio murni dari Koro untuk membuat versi saya sendiri (yang lebih sedikit manisnya) dari es krim ini yang sebenarnya adalah es krim Fior di latte (fleur de lait), tanpa telur, sangat mudah untuk dipersiapkan!
3. Anda bisa menyesuaikan jumlah gula, atau bahkan menggunakan selai pistachio daripada puree murni jika Anda lebih suka :) Bahan-bahan :Saya menggunakan puree pistachio, pistachio cincang dan gula vanila Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak berafiliasi).
4. Didihkan susu, lalu tambahkan gula, gula vanila, glukosa dan stabilisator.
5. Biarkan di api selama beberapa menit, pastikan gula larut sepenuhnya.
6. Angkat dari api, tambahkan krim, lalu haluskan dengan blender tangan dan dinginkan sepenuhnya.
7. Ketika campuran sudah dingin, Anda bisa menaruhnya dalam mesin pembuat es krim atau mesin turbin (waktu untuk berubah menjadi es krim tergantung pada mesin Anda dan instruksi yang terkait).
8. Selanjutnya, tuang ke dalam gelas individu kemudian tambahkan puree pistachio (Anda juga bisa menyusun es krim dan puree pistachio secara berlapis).
9. Taburkan pistachio cincang dan potongan biskuit sebelum menikmatinya!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)