

Es Krim Speculoos

Ingrédients

- 450g susu penuh
- 325g pasta selai speculoos
- 30g gula
- 40g glukosa bubuk
- 5g stabilisator
- 300g krim cair penuh
- 40g speculoos yang dihancurkan

Préparation

1. Di rumah saya, bulan September tidak berarti akhir dari resep es krim!
2. Jika sama untuk Anda, Anda akan menyukai es krim yang harum ini dengan rasa speculoos.
3. Bahan-bahan: susu penuh pasta selai speculoos gula glukosa bubuk stabilisator krim cair penuh speculoos yang dihancurkan Resep: Panaskan susu dengan pasta selai.
4. Sambil menunggu, campurkan gula, glukosa dan stabilisator.
5. Tambahkan ke susu dan panaskan perlahan hingga gula larut.
6. Tuang ke dalam wadah, bungkus dengan plastik, dan dinginkan sepenuhnya di dalam lemari es.
7. Ketika campuran sudah dingin, kocok krim cair hingga kaku dan masukkan ke dalam campuran susu-speculoos.
8. Tuangkan campuran ke dalam mesin es krim.
9. Saat es krim mulai mengeras, tambahkan potongan kecil speculoos sedikit demi sedikit.
10. Ingatlah untuk mengeluarkannya dari freezer sekitar 15 hingga 20 menit sebelum menyantapnya agar lebih nikmatnya!