

Iskrem uten iskremmaskin

Ingrédients

- 420g hel fløte
- 300g søtet kondensert melk

Préparation

1. En siste sommeroppskrift før vi går over til høsten, og ikke hvilken som helst, siden det er en rask oppskrift, veldig enkel, og med bare 2 eller 3 ingredienser: iskrem uten iskremmaskin.
2. Du vet sikkert at jeg lager mye hjemmelaget iskrem med min iskremmaskin (og tidligere min sorbetmaskin), men jeg vet at noen av dere ikke har dette utstyret, så her er et alternativ!
3. Du kan aromatisere den som du ønsker med vanilje, sitruszest, kaffeekstrakt, appelsinblomst, karamellsaus eller bær... Ingredienser :Jeg har brukt vanilje Norohy fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Forberedelsestid: 10 minutter + frysetidFor omtrent iskrem: Ingredienser : hel fløte søtet kondensert melk Vanilje eller annet for å aromatisere iskremen Oppskrift : Pisk fløten til krem.
5. Tilsett forsiktig den søte kondenserte melken og vaniljen med en slikkepott.
6. Hell blandingen i en beholder og la den stå i fryseren i noen timer før du nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com