

McDonald's karamell-sundae

Ingrédients

- 120g hel fløte
- 170g søtet kondensert melk

Préparation

1. En rask iskremoppskrift, uten utstyr og deilig, hva sier du?
2. Her er en iskremoppskrift uten iskremmaskin i Sundae-stil, som kan endres etter dine ønsker: karamellsaus, sjokolade eller bærsaus, knasende karamellbiter, hasselnøtter eller peanøtter, iskrem smaksatt med vanilje eller kaffe, eller til og med kanel for en mer original versjon Ingredienser :Jeg har brukt vaniljeekstrakt fra Norohy fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
3. Jeg har brukt hakkede hasselnøtter fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
4. Forberedelsestid: 10 minutter + frysetidFor 4 personer: Ingredienser : hel fløte søtet kondensert melk Litt vaniljeekstrakt Karamellsaus & tørket frukt 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 fryse mens du rører jevnlig.
7. Når iskremen har en konsistens som gjør at den kan sprøytes, hell den i en sprøytepose med en stjernetipp og sprøyt den i glass.
8. La den fryse videre, og tilsett deretter karamellsaus (eller sjokolade eller bærsaus etter dine preferanser) og knasende tørket frukt før du nyter!