

Lody à la McFlurry o smaku pistacjowym

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g cukru
- 10g cukru waniliowego (lub cukru)
- 30g glukozy w proszku (lub cukru)
- 3g stabilizatora do lodów i sorbetu
- 360g mietany kremówki
- 1 do 2 y ek puree z pistacji na osob
- 2 ciastka typu ma lane lub petit beurre

Préparation

1. Prawdopodobnie znacie lody McFlurry z McDonald's, kremowe lody zazwyczaj pokryte czekoladą lub karmelem i różnymi dodatkami; ale niedawno zauważyłem, że we Francji wprowadzili w sklepach swoją własną wersję tego nowego deseru, z pistacjami!
2. Od razu uzbrojcie się w czyste puree z pistacji z Koro, aby stworzyć swoją własną (mniej słodką) tych lodów, które w rzeczywistości są słodami Fior di latte (kwiat mleczny), bez jajek, bardzo prostymi do przygotowania!
3. Można dostosować ilość cukru lub użyć pasty do smarowania z pistacji zamiast czystego puree, jeśli wolisz :)
Składniki: Użyj puree z pistacji, posiekanych pistacji i cukru waniliowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na cały asortyment (nie sponsorowany).
4. Przepis: Doprowadź mleko do wrzenia, następnie dodaj cukier, cukier waniliowy, glukozę i stabilizator.
5. Gotowa na ogniu przez kilka minut, a cukier całkiem się rozpuści.
6. Po zdjęciu z ognia dodaj mietany, następnie zmiksuj blenderem ręcznym i całkiem schodzi.
7. Kiedy mieszanka jest zimna, można ją włożyć do maszynki do lodów lub maszyny do sorbetów (czas przemiany w lody zależy od maszyny i dołączonych instrukcji).
8. Następnie wlej to do pojedynczych szklanek do deserów, a następnie dodaj puree z pistacji (można również układać warstwy lodów i puree z pistacji).
9. Posyp posiekanymi pistacjami i kawą kami ciastek przed delektowaniem się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com