

Aiskrimu bila mashine ya barafu

Ingrédients

- 420g ya cream ya maziwa kamili
- 300g ya maziwa yaliyokolea tamu

Préparation

1. Recette ya mwisho ya kiangazi kabla ya kuingia kwenye msimu wa vuli, na si ya kawaida kwani ni recipe ya haraka, rahisi sana, na yenye viungo 2 au 3 tu: ice cream bila mashine ya sorbet.
2. Bila shaka mnajua kwamba ninatengeneza ice cream nyingi nyumbani kwa kutumia turbine yangu (na hapo awali mashine yangu ya sorbet) lakini najua kwamba baadhi yenu hamna vifaa hivi, hivyo hii ni mbadala!
3. Ni juu yenu kuipatia ladha kama mnavyopenda kwa vanilla, maganda ya matunda, ekstrakti ya kahawa, maua ya machungwa, mchuzi wa karamel au matunda mekundu... Viungo :Nimetumia vanilla Norohy kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
4. Muda wa maandalizi: dakika 10 + muda wa kuf freezingKwa takriban ya ice cream : Viungo : ya cream ya maziwa kamili ya maziwa yaliyokolea tamu Vanilla au nyingine kwa kuipa ladha ice cream Mapishi : Piga cream ya maziwa kuwa chantilly.
5. Ongeza kwa upole kwa maryse maziwa yaliyokolea tamu pamoja na vanilla.
6. Mimina kwenye chombo na acha ipate baridi kwa masaa kadhaa kwenye freezer kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com