

Sundae ya karamu kama ya McDonald's

Ingrédients

- 120g ya cream ya maji kamili
- 170g ya maziwa yaliyokolea ya sukari

Préparation

1. Je, un recette ya barafu ya haraka, bila vifaa na tamu, inakuvutia?
2. Hapa kuna recipe ya barafu bila mashine ya barafu kama Sundae, ambayo unaweza kubadilisha kulingana na matakwa yako: mchuzi wa karamel, wa chokoleti au wa matunda ya sherehe, vipande vya karamel, ya hazelnuts au karanga, barafu yenye ladha ya vanilla au kahawa au hata ya mdalasini kwa toleo la kipekee
Viungo :Nime tumia maji ya vanilla Norohy kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
3. Nime tumia hazelnuts zilizokatwa Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (si mshirika).
4. Muda wa maandalizi : dakika 10 + muda wa baridiKwa watu 4 : Viungo : ya cream ya maji kamili ya maziwa yaliyokolea ya sukari Kidogo ya maji ya vanilla Mchuzi wa karamel & matunda ya kavu Recipe : Piga cream ya maji kuwa chantilly.
5. Ongeza kwa upole kwa spatula maziwa yaliyokolea ya sukari pamoja na vanilla.
6. Mimina kwenye chombo na uweke kwenye freezer ukichanganya mara kwa mara.
7. Wakati barafu ina mchanganyiko wa kutosha kuwekwa, mimina kwenye mfuko wa pipi ulio na nozzle ya wavy na uweke kwenye vyombo.
8. Acha ikae kwenye freezer, kisha ongeza mchuzi wa karamel (au wa chokoleti au matunda ya sherehe kulingana na mapendeleo yako) na vipande vya matunda ya kavu kabla ya kufurahia!