

Aiskirimu ya spéculoos

Ingrédients

- 450g ya maziwa mazima
- 325g ya siagi ya kustarehe ya speculos
- 30g ya sukari
- 40g ya glucose kwa unga
- 5g ya kikomeshaji
- 300g ya krimu ya maji mazima
- 40g ya speculos iliyovunjwavyunjwa

Préparation

1. Kwangu, Septemba haimanishi mwisho wa mapishi ya barafu!
2. Ikiwa ni sawa kwako pia, utafurahia barafu hii yenye harufu nzuri ya speculoos.
3. Pasha maziwa na siagi ya kustarehe moto.
4. Wakati huo huo, changanya sukari, glucose, na kikomeshaji.
5. Waongeze kwenye maziwa na pasha moto taratibu hadi sukari ifutike.
6. Mimina kwenye bakuli, funika, na ipoze kabisa kwenye jokofu.
7. Wakati mchanganyiko ni baridi, piga krimu ya maji hadi iwe laini na uiongeze kwenye mchanganyiko wa maziwa-speculos.
8. Mimina mchanganyiko kwenye mashine ya barafu.
9. Wakati barafu inanza kuchukua, ongeza vipande vidogo vya speculos polepole.
10. Kumbuka kuitoa kwenye jokofu takriban dakika 15 hadi 20 kabla ya kuitumikia ili ufurahie zaidi!