

Sorbet na walang sorbetière

Ingrédients

- 420g ng buong cream
- 300g ng matamis na gatas na nakakontra

Préparation

1. Isang huling resipe ng tag-init bago lumipat sa taglagas, at hindi ito basta-basta dahil ito ay isang mabilis na resipe, napakasimple, at may lamang 2 o 3 sangkap: ang sorbetes na walang sorbetière.
2. Alam niyo sigurong marami akong ginagawa na sorbetes sa bahay gamit ang aking turbine (at dati ang aking sorbetière) ngunit alam ko na ang ilan sa inyo ay walang ganitong kagamitan, kaya narito ang isang alternatibo!
3. Sa inyo na ang pagpapalasa ayon sa gusto niyo gamit ang vanilya, mga balat ng citrus, kape, bulak ng kahel, caramel o mga pulang prutas... Sangkap: Gumamit ako ng vanilya Norohy mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
4. Oras ng paghahanda: 10 minuto + oras ng pagyeyelo Para sa humigit-kumulang ng sorbetes: Sangkap: ng buong cream ng matamis na gatas na nakakontra Vanilya o iba pa para sa pagpapalasa ng sorbetes Resipe: Itaas ang cream hanggang maging whipped cream.
5. Dahan-dahang idagdag ang matamis na gatas at ang vanilya gamit ang spatula.
6. Ibuhos sa isang lalagyan at hayaang mag-set ng ilang oras sa freezer bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com