

Dondurma makinesi olmadan dondurma

Ingrédients

- 420g tam ya lı sıvı krema
- 300g tatlıla tırlım yo un süt

Préparation

1. Sonbahara geçmeden önce son bir yaz tarifi ve bu tarif hızlı, çok basit ve sadece 2 veya 3 malzeme ile yapılabilir: dondurma makinesi olmadan dondurma.
2. Evde dondurma yapmayı çok sevdi mi biliyorsunuz (önceden dondurma makinemle) ama bazılarının bu ekipmana sahip olmadığını biliyorum, i te size bir alternatif!
3. İstediniz gibi vanilya, narenciye kabukları, kahve özü, portakal çiçe i, karamel sosu veya kırmızı meyvelerle aromalandırabilirsiniz... Malzemeler :Ben Norohy vanilyası kullandım Valrhona : tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
4. Hazırlama süresi: 10 dakika + dondurma süresiYaklaşık dondurma için: Malzemeler : tam ya lı sıvı krema tatlıla tırlım yo un süt Dondurmayı aromalandırmak için vanilya veya ba ka bir ey Tarif : Sıvı kremayı çırpın.
5. Nazikçe bir spatula ile tatlıla tırlım yo un sütü ve vanilyayı ekleyin.
6. Bir kaba dökün ve birkaç saat dondurucuda bekletin, ardından tadını çıkarın!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com