

Pistachio McFlurry Tarifi

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 4 ki ilik:
- 60g eker
- 10g vanilyalı eker (veya eker)
- 30g toz glikoz (veya eker)
- 3g dondurma ve sorbet stabilizatörü
- 360g tam ya lı sıvı krema
- 2 adet bisküvi türü (sable veya petit beurre)

Préparation

1. Muhtemelen McDonald's'ın McFlurry dondurmalarını biliyorsunuzdur; genellikle çikolata veya karamel ve çe itli malzemelerle kaplanmış kremsi dondurmalarıdır.
2. Ama yakın zamanda Fransa'da bu dondurmanın talyan versiyonunu, fıstıklısını piyasaya sürdüklerini gördüm!
3. Koro'dan aldım saf fıstık püresi ile bu dondurmanın (daha az ekerli) bir versiyonunu yapmaya başladım.
4. Aslında bu, çok basit bir ekle hazırlanan, yumurtasız Fior di latte (süt çiçe i) dondurması!
5. eker miktarını ayarlamak, ya da saf püre kullanmak yerine fıstık ezmesi kullanmak size kalmı :) Malzemeler:Fıstık püresi, kıyılmış fıstıklar ve vanilyalı ekeri Koro'dan kullandım: Tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
6. Hazırlama süresi: 15 dakika + dinlenme + dondurma zamanına dönü türme süresi4 ki ilik: Malzemeler: tam ya lı süt eker vanilyalı eker (veya eker) toz glikoz (veya eker) dondurma ve sorbet stabilizatörü tam ya lı sıvı krema Ki i ba lı 1 ila 2 yemek ka lı fıstık püresi 2 adet bisküvi türü (sable veya petit beurre) Biraz kıyılmış fıstık Tarif: Sütü kaynatın, ardından ekeri, vanilyalı ekeri, glikozu ve stabilizatörü ekleyin.
7. ekerin tamamen eritilmesi için birkaç dakika ocakta bırakın.
8. Ocaktan alıp kremayı ekleyin, ardından el blenderi ile karı tırıp tamamen so umaya bırakın.
9. Karı ım so udu unda, dondurucuya veya dondurma makinesine koyabilirsiniz (dondurma süresi makinenize ve talimatlarına ba lıdır).
10. Daha sonra, karı ımı bireysel kaplara dökün ve fıstık püresini ekleyin (katmanları dondurma ve fıstık püresi olarak da koyabilirsiniz).
11. Kıyılmış fıstık ve bisküvi parçaları serpi tirerek keyfini çıkarın!