

بوطة النوتيلا

المكونات:

1 كوب من الحليب كامل الدسم

1 كوب من كريما الخفق باردة، مذابة

$\frac{1}{4}$ كوب من النوتيلا

طريقة التحضير:

في الخلط، قم بخلط الحليب والكريما الباردة.

أضف النوتيلا واحتفظ حتى ينضج. صب في قوالب وضع عيدان من الخشب داخلها، لتصبح مثل عيدان البوطة الجاهزة. جمد المزيج لمدة 6-10 ساعات.

عندما تصبح جاهزةً للتقديم، افتح الماء الدافئة على القوالب من الأسفل، كي يسهل سحبها. إذا قمت بسحبها بقوة فستخرج العصي وحدها، دون المثلجات.