

كيفية صنع الآيس كريم في البيت

كل ما تحتاجه لصنع أفضل آيس كريم هو أربعة مكونات وقليل من الوقت. الآيس كريم هو واحد من متع الحياة البسيطة. حلاوته اللطيفة التي تشبه الكسترد وقدرته على الاقتران مع أي عنصر عمليا جعلته من الحلويات.

الوصفة 1:

المكونات

2 كوب كريمه ثقيله ، مبردة

1 (14 أونصة) يمكن تحلية الحليب المكثف المبرد

1/2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

طريقة التحضير:

1. في وعاء الخلاط الكهربائي ، اخفق الكريما حتى تتشكل القمم القاسية. على السرعة المنخفضة ، اخلطي الحليب المكثف والفانيليا وأي نكهات.
2. تصب في حاوية يمكن إعادة إغلاقها ، وتغطي السطح بلفافة بلاستيكية ، ثم تغلق. تجميد لمدة 6 ساعات على الأقل. الحفاظ على تخزينها في الثلاجة.

كيفية عمل الفراولة المحففة بالفرن

الوصفة 2:

المكوّنات:

1 ربع كوب حليب كامل الدسم

3/4 كوب حبيبات سكر

2 كوب كريمه ثقيله ، مبردة

1 ملعقة طعام من مستخلص الفانيليا

ربع ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير ، استخدم خلاط كهربائي لضرب الحليب والسكر حتى يذوب السكر ، من دقيقتين إلى دقيقتين. ضجة في الكريمة والفانيليا والملح حتى مجتمعة. إذا لم يكن الخليط باردًا ، ضع في الثلاجة حتى تبرد ، حوالي 30 دقيقة.
2. لطريقة التجميد والتحريك:
3. ضعي المزيج في طبق عميق من الفولاذ المقاوم للصدأ وقم بتجميده لمدة 45 دقيقة. عندما يبدأ التجميد بالقرب من الحواف ، قم بإزالته من المجمد وحركه بقوة باستخدام ملعقة. العودة إلى الثلاجة.
4. استمر في فحص الخليط كل 30 دقيقة ، مع التحريك بقوة أثناء تجميده. إذا كان لديك خلاط أو خلاط يدوي ، فاستخدم أحدهما. كرر هذه العملية لمدة 2-3 ساعات ، أو حتى المجمدة.

10 وصفات لخلطات فوق الكيك

أفكار نكهات الآيس كريم:

تشيز كيك

أضف 8 أوقية من الجبن المخفّف المضاف إلى الطريقة أعلاه. استخدم خلاطًا كهربائيًا للتغلب على الحليب المكثف والفانيليا قبل الطهي في الكريمة المخفوقة حسب إرشادات الوصفة.



رقاقة النعناع

1 ملعقة صغيرة من مستخلص النعناع + 1 كوب من رقائق الشوكولاتة الصغيرة + تلوين الطعام الأخضر



لفافة القرفة

3 ملاعق كبيرة من الزبدة ، ذائبة + 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة



الكرمل أو دولسي دي ليش

1/2 - 1 كوب من الكراميل ممطر فوق الخليط المجمد تقريبًا ، مع

التحريك لتفتيت الشريط قليلاً. أضف ملعقة صغيرة من ملح البحر و /
أو بضع ملاعق كبيرة من البوربون لمسة شهية!



[أشهى السلطات التي تحتوي على البطيخ!](#)

شوكولاتة

3/4 كوب من مسحوق الكاكاو (منخل) + 4 أونصات من الشوكولاتة
المبردة الذائبة



طريق صخري

1 كوب من شراب الشوكولاتة + 1 كوب من الفصيلة الخبازية الصغيرة +
1 كوب من اللوز المحمص المغطى بالآيس كريم



سمورز

10 المفرقات غراهام ، سحق + 1 شريط هيرشي ، المفروم + 1/2 كوب
زغب الخطمي



المخاوي

نصف كوب من مسحوق الكاكاو (منخل) + ملعقتان كبيرتان من مسحوق
الإسبريسو الفوري



بسكويت و كريمه

15 بسكويت أوريو ، مفرومة خشنة (حوالي نصف كوب)



عنبية دوامة

2 كوب من التوت الأزرق الطازج + 3 ملاعق كبيرة من السكر + 2 ملاعق
كبيرة من عصير الليمون المطبوخ في قدر صغير على نار متوسطة
الحرارة حتى الانفجار. البرد قبل تحوم إلى الآيس كريم.



مواضيع ذات صلة:

[تعلمي طريقة عمل السوشي خطوة بخطوة!](#)

[كيفية تحضير شراب التمر المركز؟](#)

[3 وصفات حلويات بالفراولة عليك تحضيرها الآن!](#)