

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. حلواته اللطيفة التي تشبه الكسترد وقدرته على الاقتران مع أي عنصر عمليا جعلته من الحلويات.

الوصفة 1:

المكونات

2 كوب كريمة ثقيلة ، مبردة

1 (14 أونصة) يمكن تحلية الحليب المكثف المبرد

1/2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيлиيا

طريقة التحضير:

1. في وعاء الخلط الكهربائي ، اخفق الكريما حتى تتشكل القمم القاسية. على السرعة المنخفضة ، اخلطي الحليب المكثف والفانيлиيا 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 المجففة بالفرن

الوصفة 2:

المكوّنات:

1 ربع كوب حليب كامل الدسم

3/4 كوب حبيبات سكر

2 كوب كريمة ثقيلة ، مبردة

1 ملعقة طعام من مستخلص الفانيлиيا

ربع ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير:

1. في وعاء كبير ، استخدم خلاط كهربائي لضرب الحليب والسكر حتى يذوب السكر ، من دقيقتين إلى دقيقتين. صحة في الكريمة والفاييليا والملح حتى مجتمعة. إذا لم يكن الخليط بارداً ، 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 يدوى ، 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 خلاطاً كهربائياً للتغلب على الحليب المكتف والفاييليا قبل الطي في الكريمة المخفوقة حسب إرشادات الوصفة.



رقاقة النعناع

1 ملعقة صغيرة من مستخلص النعناع + 1 كوب من رقاائق الشوكولاتة

الصغريرة + تلوين الطعام الأخضر



لفاقة 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 تقريرياً ، مع التحريك لتفتيت الشريط قليلاً . أضف ملعقة صغيرة من ملح البحر و / أو بعض ملاعق كبيرة من البوربون لمسة شهية !



أشهى السلطات التي تحتوي على البطيخ!

شوكلاته

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



طريق صكري

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



سمورز

10 المفرقعات غراهام ، سحق + 1 شريط هيرشي ، المفروم + 1/2 كوب زغرب الخطمي



المخاوي

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



بسكويت و كريمي

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:

[تعلمى طريقة عمل السوشي خطوة خطوة!](#)

[كيفية تحضير شراب التمر المركز؟](#)

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