

بوظة النوتيل

المكونات:

1 كوب من الحليب كامل الدسم

1 كوب من كريما الخفق باردة، مذابة

$\frac{1}{4}$ كوب من النوتيل

طريقة التحضير:

في الخلاط، قم بخلط الحليب والكريما الباردة.

أضف النوتيل واخفق حتى ينضج. صب في قوالب وضع عيدان من الخشب داخلها، لتصبح مثل عيدان البوظة 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.