Клубничное мороженое

Çilekli Dondurma

750 гр. клубники
0,5 стакана сахара
1 пачка порошка крема Шанти
0,5 стакана холодного молока

Взбить порошок крема Шанти с холодным молоком.
Клубнику помыть, дать стечь воде, засыпать сахаром и измельчить блендером.
Клубнику добавить в крем, хорошо перемешать, выложить в чашку, закрыть крышкой. Чашку поставить в морозилку.
Через 1,5 часа перемешать и снова в морозилку. Повторить 3 раза каждые 1,5 часа.

В креме Шанти содержится масло, поэтому мороженое получится мягким.

© ml.md (русский) рецепт #: 1694 | название рецепта: Клубничное мороженое | история: 20.04.2024 - 10:06