



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Helado de vainilla

Vanilyalı Dondurma



1 litro de leche
2 cucharadas de polvo salep
5/6 vaso de azúcar granulada
1 paquete de vainilla

- # Ponga la leche fría, salep en polvo y azúcar en una olla, y mezclar.
- # Coloque la olla a fuego medio, cocinar por revolviendo constantemente.
- # Cuando empiece a hervir, cocinar por un tiempo más de agitación.
- # Cuando se llega a una alta consistencia y obtiene una elasticidad, significa que se cocina.
- # Apague el fuego, añadir la vainilla en ella y remover bien.
- # Vierta el helado, que le enfriado por revolviendo constantemente, en un recipiente de plástico y colóquelo en el refrigerador.
- # Al final de 1 hora de refrigeración de sacarlo de su congelador y remover para evitar que los cristales y pálido en el congelador de nuevo. Repita este proceso después de cada 1 hora congelación durante unos 5 - 6 horas.
- # Cuando se alcanza el derecho a la coherencia que está listo para servir. Puede almacenar en el congelador durante mucho tiempo.
- # Se puede espolvorear, nogal, pistacho o avellana todo para garnishing mientras actúa.

Nota: Usted puede encontrar salep polvo en los mercados con el nombre de diversas marcas en los mercados con facilidad.