



Helado de goma

Sakızlı Dondurma



1 litro de leche
5/6 vaso de azúcar granulada
2 cucharadas de polvo salep
4 - 5 mastiques goma de mascar

- # Ponga 1 cucharada de azúcar granulada en las encías masillas, y la libra juntos.
- # Ponga la leche en una olla que no es el esmalte, y poach él por un tiempo.
- # Añadir el salep en polvo, azúcar granulada y golpear goma masillas en la leche hirviendo.
- # Coloque la olla de nuevo más calor, y cocinar durante 10 minutos más de revolviendo constantemente.
- # Revuelva la mezcla constantemente se extiende por ella, para hacer la mezcla para alcanzar la coherencia derecho.
- # Retire la olla de la estufa, revolver que se enfríe más rápido.
- # Vierta la mezcla tibia de plástico en la nevera, y colóquelo en el congelador.
- # Saque desde el congelador 1 hora más tarde, y revuelva para hacerla homogénea, dejar sin ellos y el lugar en el congelador de nuevo. Repita este proceso en cada 1 hora.
- # Cuando se alcanza el derecho a la coherencia, ponerlo en un recipiente que tiene una tapa y cubrir la tapa. Servir en todo momento que desee.

Nota: Helado de goma favorito es la receta de Cesme ciudad en Izmir.