



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Ricette di cucina

Gelato alla Fragola

Çilekli Dondurma



1 tazza di fragole (750 gr)
1 bicchierino di zucchero
1 sachetto di panna montata in polvere
1 bicchiere di latte

- # Panna montata e latte si mettono nella ciotola da miscelare poi si miscelano con il miscelatore finché arriva alla coerenza.
- # Sopra delle fragole lavate si aggiunge zucchero e si miscela finché miscelano bene.
- # Dopo panna montata e fragole miscelata si uniscono. I Celano e poi si mettono in una ciotola coperto.
- # Si inserisce nello frigo e poi si rimane dentro al frigorifero circa per 1,5 ore. Poi si leva dal frigo e si riunisce la poi si rimette.
- # Ogni un'ora e mezza si ripete questa operazione.
- # Si rimane nello frigo e servirsi quando vuole.

Nota: Il motivo di essere morbidi questi tipi di gelato dipende dall'olio di panna montata.