



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Ванильное Мороженое

Vanilyalı Dondurma



1 литр молока
2 стол.ложки салепа (порошок для приготовления горячего киселя)
1,5 стакана сахарного песка
1 пакетик ванилина

- # В кастрюлю высыпать салепа, сахар, налить холодное молоко и перемешать.
- # Поставить на средний огонь, варить постоянно помешивая.
- # После того, как закипит, поварить ещё несколько минут, не переставая мешать.
- # Когда масса примет вязкую консистенцию.
- # Снять с огня, добавить ванилин и хорошо перемешать.
- # Остудить (мешая), перелить в форму и убрать в морозильную камеру.
- # Через каждый час доставать из морозильной камеры мешать и ставить обратно. Повторить 5-6 раз.
- # Мороженое можно хранить в мороз. камере длительное время.
- # Обсыпать орехами и подавать к столу.

Порошок для приготовления горячего молочного киселя можно приобрести в маркете.