

גלידה תוצרת בית



רכיבים

- כוסות ויטמינצ'יק פטל 1 ליטר כוס אחת ענבים או פטל (אדום), הכוס השניה תפוזי
- מיכל שמנת חמוצה
- כפיות סוכר לבן

הכנה

1. בשקית קטנה (רצוי שזו תהייה שקית "פסגור" שניתן לסגור ולאטום) שמים שמנת, סוכר ותמצית וניל, אוטמים אותה היטב ומניחים בצד.
2. לוקחים שקית גדולה, ממלאים בקרח ומוסיפים מלח. מכניסים את השקית הקטנה לתוך השקית הגדולה עם הקרח.
3. מנערים ומשקשקים את השקית הגדולה במשך כחמש דקות. עד שהשקית הקטנה עם השמנת תהייה במרקם של גלידה רכה.
4. מוציאים את השקית הקטנה עם הגלידה, מוסיפים סירופ שוקולד ומלקקים.

15 דקות

4 servings 4