SUNİ KAVUN DONDURMASI

1 adet küçük kokulu kavun
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Kavunun çekirdekleri çıkarılır. Kabaca doğranır. Buzluğa konur. 1 saat kadar bekletilir. Hafif kristalize olması gerekir. Rondoya atılır, pudra şekeri ilave edilir. Tamamen şeklini kaybedene kadara çekilir. Bir kaba konur. Tekrar buzluğa konur. 1 saat beklettikten sonra servise sunulabilir.

© lezzetler.com tarif no:119194 • adı:Suni Kavun Dondurması • gönderen:acı reçete • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:41