# ŞEFTALİLİ ÇİKOLATALI DONDURMA

3 adet olgun şeftali
1 çay bardağı toz şeker
1 paket toz krem şanti
1 yarım su bardağı soğuk süt
1 çay bardağı damla çikolata

Şeftali soyulur, çekirdeği çıkarılır, kabaca doğranır, üzerine şeker katılır ve blenderde çekilir. Diğer yanda süt ve toz krem şanti mikserle çırpılır, şeftalili karışıma katılır, damla çikolata da eklenir, karıştırılır. Kapaklı bir kaba konur, kapağı kapatılır, derin dondurucuya yerleştirilir. En az 8 saat bekletilir.

© lezzetler.com tarif no:73753 • adı:Şeftalili Çikolatalı Dondurma • gönderen:hasene • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:55