SÜTLÜ ÇİLEKLİ DONDURMA

Necip Usta

1 litre su
350 gr. çilek püresi
450 gr. süt kaynamış ve soğutulmuş
750 gr. toz şeker
2 limonun suyu
1 yumurtanın beyazı

Bütün malzemeyi hep birlikte iyice karıştırıp, şekeri iyice eridikten sonra buzdolabının buzluğuna kaldırıp sık sık karıştırarak tekrar buzluğu kaldırınız ve bu işlemi donana kadar yapınız.

Not: Mümkünse 2 yaprak jelatini bir saat soğuk suda ıslayıp sonra sudan çıkararak eritip dondurma harcına karıştırınız.

© lezzetler.com tarif no:57945 • adı:SÜTLÜ ÇİLEKLİ DONDURMA • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:24