KAHVELİ DONDURMA

6 adet Keskinoglu yumurta
550 ml süt
3 tatlı kaşığı neskafe
150 gr pudra şekeri

Süt, şeker ve kahveyi ekledikten sonra, sürekli karıştırarak kahve çözülene kadar pişiriniz. Bu arada yumurtaları kırdıktan sonra sarılarını ayrı bir kaba alıp çırpınız. Çırpılmış yumurta sarısını da süte ekleyip, karıştırarak koyu muhallebi kıvamına gelene kadar pişiriniz. Karışımı ayrı bir kaba boşalttıktan sonra, buzdolabında derin dondurucuda bekletiniz.



© lezzetler.com tarif no:31131 • adı:Kahveli Dondurma • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:14