גלידת קפה ודבש

דיאנה ביליב



מצרכים:

- **500 מ"ל שמנת מתוקה**
- **300 גרם חלב מרוכז**
- **60 מ"ל קפה קר**
- **40 גרם דבש**
- **אופציונלי: קורט מלח**
- **אופציונלי: 1 כפית תמצית וניל**

לקישוט:

- **דבש**
- **שוקולד צ'יפס**
- **אגוזי מלך קצוצים**

אופן ההכנה:

1. **בקערה מערבבים את החלב המרוכז, הקפה שהתקרר, הדבש, הווניל וקורט המלח עד לקבלת תערובת אחידה.**
2. **בקערה גדולה ונפרדת מקציפים את השמנת המתוקה עד לקבלת קצפת יציבה.**
3. **מוסיפים מעט מהקצפת לתערובת החלב המרוכז ומערבבים בעדינות כדי לאוורר את התערובת.**
4. **מעבירים את תערובת החלב המרוכז אל יתרת הקצפת ומקפלים בעדינות עד לקבלת תערובת אחידה ואווירית.**
5. **מעבירים לכלי או לקופסה אטומה שמתאימה להקפאה.**
6. **מקשטים בדבש, שוקולד צ'יפס ואגוזי מלך קצוצים.**
7. **מכסים ומעבירים למקפיא למשך הלילה, עד שהגלידה מתייצבת לחלוטין.**

לקוחות VIP נהנים יותר!
אחריות נוספת על המכונה
משלוחים ללא עלות
אביזר לבחירה מתנה!
קפסולות במחיר מוזל
*4994
אספרסו קלאב
פשוט לשתות קפה