

<https://recettesfood.com/>

**آيس كريم فطيرة القرع الكريمي
الخالى من منتجات الألبان + بعض
الألعاب الجديدة التي يجب اقتناؤها
! في المطبخ**



كوب حليب جوز الهند كامل الدسم ، 1 1/4
مُسَخَّن ومُبْرَد إلى درجة حرارة الغرفة
كوب بيوريه اليقطين، المعلب (ليس خليط 1/2
فطيرة اليقطين)
كوب سكر بني ، معبأ 1/2
ملعقة كبيرة روم 1
(ملعقة صغيرة معجون أو خلاصة فانيليا نقية 2
([Nielsen-Massey](#) أنا استخدم)
ملعقة صغيرة قرفة 1/2
ملعقة صغيرة من جوزة الطيب 1/4
اختياري: 1/8 ملعقة صغيرة صمغ الزانثان *
(سيعطي الآيس كريم قوامًا كريميًا)

تعليمات

في وعاء الخلاط ، يُمزج حليب جوز الهند
واليقطين والسكر البني والروم ومعجون
الفانيليا والقرفة وجوزة الطيب. حتى مزيج
سلس. إذا كنت تستخدم صمغ الزانثان ، فقم
بإضافته من خلال الفتحة الموجودة في الجزء
العلوي من الخلاط أثناء الخلط على مستوى

منخفض. استبدل القمة وامزجها لمدة 15 ثانية
أو نحو ذلك.

ويُجمّد Ninja Creami يُسكب المزيج في وعاء
لمدة 24 ساعة. إذا كنت تستخدم صانعة آيس
كريم أخرى ، فقم بإضافتها إلى الماكينة
وتجميدها وفقًا لتوجيهات الشركة المصنعة.

روزيه آيس بوبس



- كوب ليمون صودا ليمون 1
- كوب ورد أو نبيذ أحمر من الاختيار 1
- ملاعق كبيرة من السكر 4 - 2
- المبشور وعصير 1 ليمونة
- فواكه طازجة أو مجمدة (مثل التوت ، الخوخ
- المفروم أو النكتارين ، العنب ، إلخ ...)

تعليمات

في كوب قياس كبير ، اخفقي العفريت ، والنبيد ، والسكر ، وبرش الليمون والعصير. يقلب حتى يذوب السكر.

يُسكب المزيج بالتساوي بين قوالب المصاصة ، ويُضاف الفاكهة الطازجة أو المجمدة ، إذا رغبت في ذلك. قم بتغطية القوالب وأدخل العصي وقم بتجميدها حتى تصبح كرات الثلج صلبة ، لمدة 4 ساعات على الأقل.

يمكن صنع كرات الثلج قبل 3 أشهر. جمدها حتى تصبح صلبة ، ثم انقلها إلى وعاء محكم الغلق واتركها مجمدة.

آيس كريم فانيليا نباتي كريمي دسم



- أكواب حليب صويا مبرد 3
- كوب سكر حبيبي 1/2
- ملاعق كبيرة من زيت جوز الهند 2-3 المذاب (حسب الثراء الذي تريده)
- ملعقة كبيرة خلاصة فانيليا نقية 1
- ملعقة صغيرة صمغ الزانثان 1/4

تعليمات

- في وعاء الخلاط ، اخلطي الحليب والسكر والفانيليا. امزج لخلط كل شيء معًا. مع تشغيل الخلاط على حرارة منخفضة ، أضيفي زيت جوز الهند المذاب بعناية من خلال الجزء العلوي من الغطاء ، واخلطي حتى يمتزج جيدًا. ثم أضف صمغ الزانثان من خلال الجزء العلوي من الغطاء. حتى مزيج سلس. حاول ألا تفرط في خلط مزيج الحليب ، لأنك لا تريده أن يصبح دافئًا جدًا.
- صب قاعدة الآيس كريم في آلة صنع الآيس كريم وتجميدها وفقًا لتوجيهات الشركة المصنعة.
- قدم الآيس كريم على الفور ، أو جمده في وعاء مغطى حتى يصبح جاهزًا للتقديم. يصبح الآيس كريم أكثر دسمًا عند تناوله على الفور. إذا كنت تأكل من الفريزر ، ضع الآيس كريم في الميكروويف لمدة 30 ثانية

تقريبًا ، أو حتى يتم سكبها (أو اتركه قليلًا
على المنضدة الخاصة بك).

**آيس كريم بينا كولا دا مجمد للتغلب
على الحرارة! إنه لذيذ ونباتي وخالي
من الغلوتين!**



أوقية يمكن أن لايت حليب جوز الهند 14

كوب سكر حبيبي 3/4

ملاعق كبيرة روم ، اختياري 2

1. في وعاء الخلاط ، اخلطي جميع الأناناس المطحون (والعصير) باستثناء نصف كوب وحليب جوز الهند والسكر والرم (في حالة الاستخدام). حتى مزيج سلس. يقلب الأناناس المسحوق المحفوظ مع خليط جوز الهند.
2. يُسكب المزيج في آلة صنع الآيس كريم. ويجمد وفقًا لتوجيهات الشركة الصانعة.
3. قدميها على الفور ، أو انقليها إلى وعاء مغطى ثم جمديها حتى تصبح جاهزة للخدمة.

شربات الفراولة ليميد



- رطل من الفراولة المجمدة ، مذوبة 1 ومبردة
- كوب ماء 3/4
- كوب مركز ليميد مذاب 3/4
- ملاعق كبيرة سكر 2

تعليمات

- في الخلاط ، اخلطي الفراولة والماء والليميد والسكر. حتى مزيج سلس.
- يُسكب المزيج في آلة صنع الآيس كريم. ويُجمّد وفقًا لتوجيهات الشركة الصانعة.

شربات الأناناس وجوز الهند



- كوب عصير أناناس غير محلى مثلج مثل 2 مبرد RW Knudsen ماركة
- كوب غير محلى مهروس في عصير 1 أناناس ، غير مصفى ومبرد
- كوب سكر 1/3

تعليمات

- امزج كل المكونات معًا.

- يُسكب المزيج في آلة صنع الآيس كريم .ويجمد وفقًا لتوجيهات الشركة الصانعة .
- قدميها على الفور ، أو انقليها إلى وعاء مغطى وجمّديها حتى تصبح جاهزة للخدمة .

الشوكولاته المجمدة مغموسة الموز



موز ، ويفضل أن يكون
عضويًا

إضافات اختيارية:
جوز هند مبشور أو مقشر
فول سوداني
مفروم بندق محمص ومقطع

تعليمات

قشر وقطع الموز إلى 4 قطع أو بالحجم المرغوب. أدخل نصف المصاصة في كل قطعة موز. ضع ورق زبدة أو ورق شمع أو حصيرة سيليكون. ضع الموز على ورقة البسكويت وضعه في الفريزر طوال الليل بمجرد أن يتم تجميد الموز ، قم بإذابة الشوكولاتة في وعاء مقاوم للحرارة في الميكروويف. تسخين لمدة 30 ثانية. يقلب. يسخن مرة أخرى لمدة 20 إلى 30 ثانية ويحرك. افعل ذلك عدة مرات حتى تذوب الشوكولاتة تقريبًا. قلب الشوكولاتة برفق حتى تذوب تمامًا. ستستمر الحرارة الزائدة من الوعاء في إذابة ما تبقى من الشوكولاتة برفق. إذا لزم الأمر ، يمكنك التسخين مرة أخرى

لبضع ثوان أخرى. فقط تذكر أن الشوكولاتة
تحترق بسهولة شديدة.

عندما تذوب الشوكولاتة ، اغمس الموز
المجمد في الشوكولاتة ولفها في الطبقة
المفضلة لديك. ضعي الموز على صينية أو
صفيحة خبز مبطنة وضعيها في الفريزر حتى
تصبح جاهزة للتقديم.
دع الموز ينضج قليلاً لبضع دقائق قبل الأكل.

ويلر ديل تورو آيس كريم نباتي بنكهة الفانيليا



- كوب حليب صويا مقسم 1
- ملاعق كبيرة أروروت 2
- كوب مقشدة الصويا 2
- كوب سكر 3/4
- ملعقة كبيرة فانيليا 1

تعليمات

- في وعاء صغير ، يُمزج 1/4 كوب من حليب الصويا مع الاروروت ويوضع جانباً.
- اخلطي مقشدة الصويا مع 3/4 كوب من حليب الصويا والسكر معاً في قدر

واتركيهم يغلي على نار خفيفة. عندما يبدأ الخليط في الغليان على نار خفيفة ، ارفعوا النار واسكبوا كريم الأروروت على الفور. سيؤدي ذلك إلى زيادة سمك السائل بشكل ملحوظ.

- أضف خلاصة الفانيليا.
- ضعي مزيج الآيس كريم جانبًا حتى يبرد ، ثم ضعيه في الثلاجة. يجب تبريد خليط الآيس كريم جيدًا قبل إضافته إلى آلة الآيس كريم. قم بالتجميد وفقًا لتعليمات صانع الآيس كريم الخاص بك.

تروبىكال بىنا كولاڊا آيس كريم



- عبوة 20 أونصة من قطع الأناناس غير المحلاة في عصير الأناناس غير المصفاة
- أوقية من حليب جوز الهند الخفيف 14
- كوب سكر 3/4
- ملعقة كبيرة شراب الروم 2

تعليمات

- في وعاء الخلاط ، يُمزج الأناناس (والعصير) وحليب جوز الهند والسكر والرم (في حالة الاستخدام). حتى مزيج سلس
- يُسكب المزيج في آلة صنع الآيس كريم. ويجمد وفقًا لتوجيهات الشركة الصانعة.

- قديمها على الفور ، أو انقلها إلى وعاء مغطى وجمّديها حتى تصبح جاهزة للخدمة.