

طريقة عمل مصاصات آيس كريم الفشار بالكراميل



أحضرنّا لكِ اليوم طريقة عمل مصاصات آيس كريم الفشار بالكراميل، من الحلّى العالمية الجديدة واللذيذة.. حضريها بخطوات سهلة وبسيطة، تعرفي أيضاً معنا على طريقة تحضير بطاطس مقرمشة محمرة بالفرن.

مقادير طريقة عمل مصاصات آيس كريم الفشار بالكراميل:

للقاعدة:

ملعقة كبيرة حبات فشار 2

ملعقة صغيرة زيت عباد الشمس 1

كوب حليب كامل الدسم 1 ½

كوب كريما مركزة ¾

ملعقة كبيرة نشا الذرة 1
كوب سكر بني خفيف ناعم ½
ملعقة صغيرة ملح البحر المدخن ½

للكراميل:

كوب سكر ناعم ¼
كوب كريما مركزة ¼
ملعقة صغيرة ملح البحر المدخن ½

للتشوكولاته البيضاء المكرملة:

كوب شوكولاته بيضاء، قطرات أو لوح مقطع إلى 2
قطع
ملعقة صغيرة ملح البحر المدخن أو الطبيعي ½
(اختياري)

طريقة عمل مصاصات آيس كريم الفشار

بالكراميل:

للتشوكولاته البيضاء:

1. سخني الفرن إلى 250 درجة فهرنهايت.
2. وزعي الشوكولاته على صينية فرن كبيرة ونظيفة ذات حواف.
3. سخني الصينية لمدة 45 دقيقة إلى ساعة ونصف، مع التقليب كل 10 دقائق أو حتى تصبح الشوكولاته سائلة ولونها ذهبي داكن، وهذا يعود لرغبتك في درجة كرملة الشوكولاته.
4. بمجرد ضبط درجة كرملة الشوكولاته، تبليها بملح البحر، في حالة استخدامه، وأسكبي المزيج في وعاء نظيف أو وعاء محكم.
5. احتفظي بها في درجة حرارة الغرفة لمدة تصل إلى شهرين. سخنيها في مقلاة على نار هادئة لتعود إلى التناسق السلس مرة أخرى.

للفشار:

6. في مقلاة متوسطة مزودة بغطاء، اطهي حبات الفشار في زيت عباد الشمس، إلى أن يحدث فرقة. أضيفي الحليب والكريما وأطهي المزيج على نار خفيفة، مع التقليب جيداً ، دون أن يغلي المزيج. ارفعيه عن النار واتركي الفشار منقوعاً لمدة ساعة.
7. وبمجرد أن ينتفخ الفشار، اخلطي الحليب مع الكريما في قدر نظيف، مع التخلص من الفشار سخني الخليط مرة أخرى على نار خفيفة حتى يبدأ الخليط يمتزج، ثم ارفعيه عن النار.
8. قومي بقياس دقيق الذرة في وعاء صغير عازل للحرارة. اسكبي 4 ملاعق كبيرة من خليط الحليب الدافئ في دقيق الذرة ، اخفقي جيداً حتى يصبح لديك معجون أملس ولا توجد به كتل.
9. أضيفي السكر البني وملح البحر إلى خليط الحليب المتبقي في القدر، واخفقي جيداً حتى يذوب، ثم اتركيه يغلي مرة أخرى ببطء على نار هادئة. أطفئي النار وأضيفي مزيج حبوب الذرة مع الخفق طوال الوقت. أعيدي القدر إلى نار منخفضة متوسطة واستمري في الطهي مع التحريك ، لمدة 3 - 5 دقائق حتى يصبح المزيج يشبه الكاسترد الرقيق.
10. ارفعي القدر عن النار وصفي الخليط في إبريق. اتركيه ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة، مع الخفق من حين لآخر للمساعدة في تبريده. كلما زادت سرعة خفض درجة الحرارة، كان ذلك أفضل. بمجرد أن يبرد، ضعيه في البراد ليبرد تماماً.
11. حضري الكراميل. في مقلاة صغيرة ثقيلة، حضري الكراميل الجاف بالسكر. ارفعي المقلاة عن النار وبعد ذلك أضيفي الكريما، راقبيها حتى

- يخرج منها البخار. وبمجرد أن تهدأ الفقاعات، أضيفي الملح البحري وقلبي المزيج حتى ينعم. اتركه ليبرد لدرجة حرارة الغرفة.
12. بمجرد أن يبرد المزيج الأساسي ويصبح الكراميل باردًا ، قومي بتمويج الكراميل في إبريق (ستحصلين على بقع كبيرة جميلة). قسمي المزيج بين قوالب المصاصات، ثم قومي بتثبيت المصاصات الخشبية في القوالب وأدخليها الفريزر لمدة 6-8 ساعات حتى يتماسك.
13. بمجرد أن يتم يتجمد الآيس كريم، أخرجها من القوالب عن طريق تمريرها تحت الماء الفاتر لبضع ثوان ثم أخرجها برفق. يمكن تخزين الآيس كريم، دون قوالب في كيس للفريزر لمدة 1 شهر.
14. لإضافة لمسة لذيذة، رشي الآيس كريم بالقليل من الشوكولاته البيضاء بالكراميل.

طريقة عمل ساندويتشات الكوكيز بالآيس كريم والكرز



جربي معنا اليوم طريقة عمل ساندويتشات الكوكيز بالآيس كريم والكرز، من الحلى العالمية، قدميها لضيوفك أو لأطفالك.. سيحبها الجميع. انظري أيضاً طريقة عمل سترومبولي السبانخ بالفلفل الرومي.

مقادير طريقة عمل ساندويتشات الكوكيز

:بالآيس كريم والكرز

لقاعدة الآيس كريم
أكواب حليب كامل الدسم 3
كوب كريما مركزه 1 ½
كوب سكر ½
صفار بيض كبير 12
ملعقة كبيرة مستخلص فانيليا ½
ملعقة صغيرة مستخلص لوز 1

:للكرز المشوي

باوند كرز، مزال منه النواة ومقطع أنصاف 1
ملعقة كبيرة سكر 2
ملعقة كبيرة عصير كرز 1

:لكوكيز الشوكولاته

كوب زبدة غير مملحة، لينه ½
كوب سكر ½
بيضة كبيرة 1
كوب دقيق لجميع الأغراض ½
كوب مسحوق كاكاو غير محلى ¼
ملعقة صغيرة بايكنج باودر ½

طريقة عمل ساندويتشات الكوكيز بالآيس

:كريم والكرز

:للآيس كريم

15. سخني الحليب مع الكريما المركزة ونصف كمية السكر حتى الغليان على نار عالية. اخفقي ما تبقى من السكر مع صفار البيض في وعاء كبير.
16. أضيفي نصف مزيج الحليب الساخن على دفعات، بمعدل كوب في كل دفعة، مع الخفق ببطء في وعاء مزيج صفار البيض.
17. اسكبي مزيج البيض في القدر واطهي المزيج على نار متوسطة حتى يثخن قوام السائل، مع التقليب باستمرار لا تتركه يصل لمرحلة الغليان).
18. صفي المزيج في وعاء كبير. أضيفي مستخلص الفانيلا واللوز وقلبيهم جيداً. اضغطي لأسفل طبقة من الغلاف البلاستيكي فوق السطح واحتفظي بالوعاء في البراد طوال الليل.

للكرز:

19. سخني الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت. اخلطي الكرز مع السكر وعصير الكرز في وعاء كبير.
20. انقلي المزيج إلى وعاء فرن واشوي المزيج في الفرن لمدة 30 - 45 دقيقة حتى يصبح ثخين القوام وتشكل به الفقاقيع، مع التحريك كل 15 دقيقة.
21. اتركه يرتاح بعد ذلك على سطح الكاونتر ليبرد.

للكوكيز:

22. سخني الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت. ادهني صينية فرن 13 × 18 بوصة، ثم أفرشي القاع بورقة برشمان، مع زيادة حوالي 2 بوصة من الورقة على الجانبين الأقصر.

23. في الخلاط المزود بالمجذاف، اخفقي الزبدة والسكر على سرعة متوسطة حتى يصبح القوام ناعماً وخفيفاً، لمدة دقيقة. أضيفي البيضة مع الاستمرار في الخفق.
24. أضيفي الدقيق، مسحوق الكاكاو والبايكنج باودر، امزجي الخليط حتى يمتزج، لمدة دقيقة إضافية. تأكدي من كشط الوعاء للتأكد من تجانس المكونات بالكامل.
25. باستخدام ملعقة سباتولا صغيرة، ثم وزعي الخليط بالتساوي في الصينية المحضرة. تأكد من تسوية السطح.
26. اخبزي الكوكيز لمدة 8 دقائق. أخرجيه من الفرن واتركيه ليبرد تماماً.

لساندويتشات الآيس كريم:

27. أخرجي كوكيز الشوكولاته من الصينية برفق ثم اقلبيه على لوح التقطيع.
28. أزيللي ورقة البرشمان، وقطعي الكوكيز إلى نصفين، ثم ضعي أحد النصفين على قطعة كبيرة من احباط.
29. أخرجي قاعدة الآيس كريم من البراد، اخلطيه مع الكرز المشوي، ثم حركيه بقوة وأدخله في صانع الآيس كريم.
30. باستخدام ملعقة سباتولا صغيرة، وزعي الآيس كريم على نصف الكوكيز الموجود على ورقة القصدير.
31. انقلي النصف الآخر من الكوكيز من لوح التقطيع ليغطي وجه الآيس كريم. اضغطي الساندويتش لأسفل برفق. لفي الساندويتش بورق القصدير. ضعيه في الفريزر على الأقل لمدة 4 ساعات.

32. عندما يتماسك الآيس كريم تماماً، أخرجي الحلى من الفريزر ثم قطعي الجوانب إذا لزم الأمر.
33. قطع المستطيل إلى 8 قطع. لفي كل قطعة بشكل فردي بورقة برشمان، ورقة شم، أوراقك الألومنيوم وشريط لاصق.
34. احتفظي بالساندويشات في وعاء محكم الإغلاق في الفريزر لمدة تصل إلى أسبوع.

طريقة عمل آيس كريم البلوبيري بدون ماكينة



أحضرننا لك اليوم طريقة تحضير آيس كريم البلوبيري بدون ماكينة، من الحلى العالمية الجديدة واللذيذة.. حضريها بخطوات سهلة وبسيطة، تعرفي أيضاً معنا على طريقة عمل كاسرول السي فود.

مقادير طريقة تحضير آيس كريم البلوبيري

بدون ماكينة:

كوب بلوبيري، بالإضافة إلى المزيد للتقديم 4

كوب سكر حبيبي ¼

عصير وقشر 1 حبة ليمون

كوب كريما مركزة 3

عبوة (14 أوقية) حليب مكثف محلى 1

طريقة تحضير آيس كريم البلوبيري بدون

ماكينة:

35. في معالج الطعام، اهرسي البلوبيري وانقليه إلى قدر متوسط. على نار متوسطة، أضيفي السكر وعصير الليمون وقشر الليمون. اخلطي المزيج على النار واتركيه حتى يغلي ثم خففي النار. اتركي القدر على نار خفيفة حتى يتناقص المزيج قليلاً، لمدة 15 دقيقة.
36. انقلي المزيج إلى وعاء وضعيه في البراد، لمدة 1-2 ساعة.
37. في وعاء كبير باستخدام الخلاط اليدوي، أو في وعاء الخلاط القائم المزوّد بأداة خفق، اخفقي الكريما المركزة حتى تتشكل قمم قاسية. أضيفي الحليب المكثف المحلى واخفقيه حتى يتجانس بالكامل، ثم أضيفي مزيج بوريه البلوبيري المبرد.
38. انقلي المزيج إلى قالب رغيف 5×9 بوصة. وأدخليه الفريزر حتى يتماسك، لمدة 5 ساعات.
39. قدمي الآيس كريم مع البلوبيري الطازج.

طريقة عمل كب كيك على شكل كونو الآيس

كريم



تعرفي معنا بخطوات سهلة وبسيطة، طريقة عمل كيك كيك على شكل كونو الآيس كريم، وصفة جديدة ولذيذة نقدمها لك من المطبخ العالمي، جربها واستمتعي بها. جربي أيضاً طريقة عمل كيك بالفراولة والشمبانيا الحلال.

مقادير طريقة عمل كيك كيك على شكل كونو

:الآيس كريم

مزيج البراونيز، بالإضافة إلى المكونات المطلوبة على العبوة

مزيج كيك الفراولة، بالإضافة إلى المكونات المطلوبة على العبوة

مزيج كيك الفانيلا، بالإضافة إلى المكونات المطلوبة على العبوة

كونو الآيس كريم 36

كوب زبدة غير مملحة، مذابة (345 غرام) 1 ½

كوب سكر بودرة (570 غرام) 4 ¾

ملعقة صغيرة مستخلص فانيلا 1

ملعقة كبيرة حليب 3

كرز مارشين، اختياري، للتقديم

سبرينكلز، اختياري، للتقديم

طريقة عمل كب كيك على شكل كونو الآيس

كريم:

40. حضري مزيج البراونيز، مزيج كيك الفانيلا ومزيج كيك الفراولة وفقاً لتعليمات العبوات.
41. سخني الفرن إلى 350 درجة فهرنهايت (180 درجة مئوية).
42. ضعي الكونو في كل كوب من قالب المافن.
43. املئي كل كونو آيس كريم مع 1 ملعقة كبيرة من مزيج البراونيز. وزعي فوقها ملعقة كبيرة من مزيج كيك الفراولة، وأخيراً 1 ملعقة كبيرة من مزيج كيك الفانيلا.
44. اخبزيها لمدة 20-22 دقيقة، أو حتى تختبري النضج بإدخال عود أسنان في المركز.
45. في وعاء خلط كبير، أخفقي الزبدة حتى يصبح القوام كريماً. أضيفي تدريجياً السكر البودرة. أضيفي مستخلص الفانيلا و 3-5 ملاعق كبيرة من الحليب مع الاستمرار في الخفق حتى تصلي إلى سمك القوام المطلوب.
46. انقلي الفروستينغ إلى كيس تزيين المعجنات ثم وزعيه فوق كل كونو مثل الآيس كريم.
47. زيني الوجه بالكرز والسبرينكلز.

طريقة عمل الآيس كريم المقلي



تعرفي معنا بخطوات سهلة وبسيطة، طريقة عمل **الآيس كريم المقلي بالحلي وزبدة الفول السوداني**، وصفة جديدة ولذيذة لتحضير **الكيك**..

نقدمها لك من المطبخ العالمي، حضريها واستمتعي بها. جربي أيضاً [طريقة عمل تاكو الدجاج الحار المطهو ببطء](#).

: مقادير طريقة عمل الآيس كريم المقلي

عبوة آيس كريم فانيلا 3 كوب كورن فليكس 1
مسحوق 1 ½ كوب رقائق بسكويت مسحوقة 3 ملعقة
صغيرة قرفة مطحونة 3 ملعقة صغيرة سكر بني 4
بيضات زيت نباتي، للقليل لوجه "اختياري": شراب
الشوكولاته والعسل و / أو الكريمة المخفوقة

: طريقة عمل الآيس كريم المقلي

1. ضعي مغارف كبيرة من الآيس كريم على صينية الفرن وغطيتها. أدخلها الفريزر لمدة ساعتين أو حتى يتماسك الآيس كريم ويتصلب بشدة.
2. في وعاء ضحل، أضيفي الكورن فليكس المسحوق، البسكويت المسحوق، القرفة والسكر البني. امزجي الخليط حتى يتجانس جيداً.
3. أضيفي البيض إلى وعاء منفصل، اخفقيه قليلاً.
4. أخرجي الآيس كريم من الفريزر. في وقت واحد، اغمسي مغرفة آيس كريم بسرعة الخليط المسحوق، ثم في البيض، ومن ثم أعيدي غمسه في خليط البسكويت والكورن فليكس حتى يغطي مغرفة الآيس كريم تماماً. أعيدي الآيس كريم إلى صينية الفرن وأدخليها الفريزر لمدة ساعة أو ساعتين إضافيتين.
5. سخني حوالي 3 بوصات من الزيت في قدر صغير إلى 400 درجة. أخرجي الآيس كريم من الفريزر واقلبيه على الفور، واتركيه في الزيت لمدة 30 ثانية أو حتى يصبح لونه ذهبياً داكناً.
6. أخرجيه من الزيت، أضيفي طبقة من اختيارك على الوجه (صلصة الشوكولاته، الكريمة المخفوقة، أو العسل)، ثم قدميه على الفور.

طريقة عمل فطائر الآيس كريم بالكوكيز والكريما



تعرفي معنا بخطوات سهلة وبسيطة، طريقة عمل فطائر الآيس كريم بالكوكيز والكريما، وصفة جديدة ولذيذة نقدمها لك من المطبخ العالمي، جربها واستمتعي بها وجربي أيضاً طريقة عمل كيك الآيس بوكس بالكوكيز والكريما.

مقادير طريقة عمل فطائر الآيس كريم بالكوكيز والكريما:

- "حبة كوكيز شوكولاته" ساندويتش 12
- ملعقة كبيرة زبدة، مذابة 2
- كوب كريما مخفوقة مركزة (240 مللي) 1
- أوقية حليب مكثف (200 غرام) 7
- ملعقة صغيرة مستخلص فانيليا ½
- حبات كوكيز شوكولاته " ساندويتش " 6 مفتت

طريقة عمل فطائر الآيس كريم بالكوكيز

والكريما:

48. أزيل طَبقة الكريما من الكوكيز واحتفظي بها جانباً ، ضعي الكوكيز في كيس بلاستيكي قابل للغلق.
49. اسحقي الكوكيز بالشوبك حتى يصبح فتات ناعم. انقلي الفتات إلى وعاء صغير.
50. اخلطي الكوكيز المفتت مع الزبدة حتى يتجانس جيداً.
51. وزعي الخليط بالتساوي على 6 أكواب من قالب مافن مفروش بأوراق قاعدة الكب كيك واضغطي برفق على الفتات حتى تصبح القاعدات متساوية في كل كوب.
52. في وعاء متوسط، اخلطي الكريما مع الحليب المكثف، مستخلص الفانيلا وطبقات كريما الكوكيز المزالة من قبل. اخفقي المكونات جيداً حتى تتشكل قمم ناعمة.
53. أضيفي الكوكيز المفتت إلى المزيج وقلبيه برفق.
54. انقلي المزيج قالب المافن ووزعيه بالتساوي.
55. أدخل القالب الفريزر لمدة 4 ساعات، أو حتى يتجمد الآيس كريم.
56. أزيل أوراق قاعدات الكب كيك وقدميه.

طريقة عمل أكواب الكوكيز بالآيس كريم



تعرفي معنا بخطوات سهلة وبسيطة، طريقة عمل
أكواب الكوكيز بالآيس كريم، وصفة جديدة ولذيذة
، لتحضير [الكوكيز](#).. نقدمها لك من [المطبخ الأمريكي](#)
حضرها واستمتعي بها. جربي اليوم أيضاً طريقة عمل
كعكات الشوفان، بالقرفة وصوص القيقب.

مقادير طريقة عمل أكواب البراونيز بالآيس

[كريم](#) :

كوكيز ويفر بالشوكولاته $\frac{1}{4}$ كوب رقائق [الشوكولاته](#)، 15
مذابة آيس كريم، للتقديم سبرينكلز، للزينة [كيز](#)
مارشينو، للزينة

: طريقة عمل أكواب البراونيز بالآيس كريم

1. افرشي صينية الفرن بورقة برشمان، اغمسي كل
طرف من حبة واحدة الكوكيز في الشوكولاته المذابة
ثم ضعيه بشكل مسطح على صينية الفرن.
2. خذي حبة كوكيز أخرى واغمسي الحافتين المتقابلين
في الشوكولاته المذابة. اضغطي طرف غير مغموس
مقابل طرف مغموس من حبة الكوكيز الأولى بشكل
عمودي. (ستساعد الأطراف المغموسة للكوكيز على
تثبيت الكوكيز العمودي) كرري الخطوة مع ثلاثة حبات

من الكوكيز لتشكيل الكوب. (سيبدو مثل المكعب).
كرري الخطوة مع باقي الكوكيز لعمل كوبين آخرين،
ضعي الأكواب في الفريزر حتى تتماسك، لمدة 10 دقائق.
أخرجي الأكواب من البراد واسكبي مغرفة من الآيس كريم في الأكواب. زيني الوجه بالسبرينكلز والكرز.

طريقة عمل غاليت الفراولة بالراوند مع آيس كريم الفانيلا



جربي معنا اليوم طريقة عمل غاليت الفراولة بالراوند مع آيس كريم الفانيلا، من [الحلى](#) الأمريكية، حضريها بخطوات سهلة وبسيطة واستمتعي بطعمها اللذيذ

أنتِ وأولادكِ، جرّبي أيضاً [طريقة عمل يوب تارتس](#)
[نباتية بالفراولة والراوند](#).

مقادير طريقة عمل غاليت الفراولة بالراوند

: مع [آيس كريم](#) الفانيليا

للآيس كريم: 1 كوب [حليب](#) كامل الدسم 2 ½ كوب كريم
ثقيلة 1 كوب سكر 1 ملعقة كبيرة فانيليا للفطيرة: عجينة
فطيرة وبيض مخفوق مع قليل من الماء، مجهزين
مسبقاً ومبردين 12 أوقية راوند، مقطع إلى قطع ½
بوصة 2 ملعقة كبيرة عسل 2 ملعقة كبيرة ماء 20 أوقية
فراولة، مزال منها الرؤوس ومقطعة أرباع 4 ملعقة كبيرة
سكر 3 ملعقة كبيرة نشأ الذرة 4 ملعقة كبيرة ماء 2
ملعقة كبيرة دقيق 2 ملعقة كبيرة سكر 12 ملعقة صغيرة
سكر، للوجه

طريقة عمل غاليت الفراولة بالراوند مع آيس

: كريم الفانيليا

: للآيس كريم

أضيفي الكريم مع الحليب، السكر والفانيليا في وعاء-1
خلط ثم اخفقيهم جيداً حتى يذوب السكر حوالي لمدة
دقيقتين. اسكبي الآيس كريم في حاوية محكمة الإغلاق
ثم أدخلها الفريزر حتى يتماسك تماماً

: للفطيرة

ضعي الراوند، ملعقتي عسل، وملعقتي ماء في قدر -2

صغيرة على النار واطرقي الخليط يصل إلى درجة

الغليان. خففي النار إلى متوسطة واطرقي المزيج

لينضج لمدة حوالي 4-5 دقائق ، أو حتى ينضج الراوند

بدون أن يصبح طرياً جيداً، اتركي القدر جانباً

في قدر آخر، اخلطي الفراولة مع 4 ملاعق سكر و 3-3

ملاعق من نشأ الذرة. أضيفي 4 ملاعق من الماء

واخلطي المزيج حتى يصبح رطباً

اطرقي القدر على نار هادئة مع التحريك ببطء -4

باستخدام سباتولا مطاطية. بمجرد أن يغلي الخليط
ويشخن قوام السائل قليلاً، ارفعي القدر عن النار ثم
أضيفي له خليط الراوند وقلبيهم جيداً
افرشي صينيّتي فرن بورق برشمان. افردي العجين -5
ليصبح فطيرة رقيقة جداً
قطّعي من العجين 12 دائرة مقاس 6 بوصة ثم وزعي -6
6 دوائر على كل صينية فرن
في وعاء صغير، اخلطي ملعقتين من الدقيق مع -7
ملعقتين من السكر. وزعي ملعقة صغيرة من الخليط
في منتصف كل دائرة من دوائر العجين ثم وزعيه على
الدائرة .
قسمي الحشو بالتساوي على كل من دوائر العجين، -8
مع الحفاظ على الحشو في منتصف العجين
اثني أطراف كل دائرة لأعلى فوق الحشو التعبئة، -9
ادهني الأطراف بالبيض المخفوق مع الماء
رشي حوالي 1 ملعقة صغيرة من السكر فوق حشو -10
كل غاليت
اخبريها على 400 درجة لمدة 20-25 دقيقة، أو حتى -11
يصبح لون العجين ذهبي داكن
قدمي الغاليت مع آيس كريم الفانيلا -12

طريقة عمل آيس كريم الناتشوز



جربي معنا اليوم طريقة عمل آيس كريم الناتشوز،
من [الحلى](#) المكسيكية، قدميه لأسرتك وضيوفك..
سيعجبهم كثيراً لنكهته الجديدة اللذيذة، جربي أيضاً
[طريقة عمل ساندوتش البطاطس الشيس بالכול](#)
[سلو](#).

: مقادير طريقة عمل آيس كريم الناتشوز
زيت للقلي 7 تورتىلا الدقيق، أرباعقرفة سكرالآيس
كريم المفضل لديكصلصة شوكولاتهصلصة
كراميلصلصة فراولة كريما مخفوقة

: طريقة عمل آيس كريم الناتشوز
1. في قدر عميق، سخني الزيت للقلي.
2. قطع التورتىلا إلى أرباع ثم أضيفها إلى القدر واطهيه
لمدة 2-3 دقائق حتى يصبح لونها بني - ذهبي، وتأكدي
من غمرها في الزيت أثناء القلي.
3. ضعها تراتح على رف تبريد مثبت فوق صينية فرن
حتى تصفيها تماماً.
4. في وعاء خلط، اخلطي أجزاء متساوية من القرفة
والسكر. وبينما رقائق التورتىلا لا تزال ساخنة، اخلطيها

مع مزيج السكر والقرفة حتى يغطيها تماماً
انقلي الناتشوز إلى صحن التقديم ثم رشه بالمزيد 5.
من خليط السكر والقرفة
زيني وجه الناتشوز بالآيس كريم والصلصات 6.
المشكلة مع مغرفة كبيرة من الكريمة المخفوقة

طريقة عمل حلى الموز المقلي مع الآيس كريم



تعرفني معنا على طريقة عمل حلى سهل ولذيذ
الموز المقلي مع الآيس كريم، من وصفات
الحلى العالمية، حضره

بخطوات سهلة جداً واسعدي صغارك بطعمه اللذيذ.
تعرفي أيضاً على حلى سهل ولذيذ ، [توست](#)

[بالشوكولاته](#)

[والسمارتيز](#).

مقادير طريقة عمل حلى سهل ولذيذ [الموز](#)

: المقلي مع [الآيس كريم](#)

موزات 1 ملعقة قرفة 2 ملعقة [زبدة](#) 2 كوب آيس كريم 5
فانيليا 1 كوب شوكولاته سائلة

طريقة عمل حلى سهل ولذيذ الموز المقلي

: مع الآيس كريم

ذوّبي الزبدة في المقلاة وقلّي الموز حتى يصفر لونه -1
ثم رشي عليه القرفة.

اخرجيه في طبق التقديم وضعي بولات من الآيس -2
كريم ثم زينه بالشوكولاته السائلة وقدميه