



Înghețată de casă cu smântână

Steps: 2

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

2 căni cu smântână grasă, rece 1 conservă lapte condensat dulce, răcit
1/2 linguriță extract de vanilie toppingurile preferate

Instructions

Este o rețetă simplă de înghețată de casă cu smântână pe care o poți prepara fără a avea nevoie de un aparat special pentru prepararea înghețatei.

Înghețata de vanilie se poate servi cu prăjituri, de exemplu cu niște delicioase negrese. De asemenea, poate fi integrată cu ușurință într-un tort festiv elegant.

Pasul 1. În vasul unui mixer electric, bate smântâna până se formează vârfuri tari. Amestec-o la viteză mică apoi cu laptele condensat și vanilia. Poți pune și alte arome, dacă dorești.

Pasul 2. Pune amestecul într-o tavă adâncă din oțel inoxidabil și congelează-l timp de 45 de minute. Pe măsură ce începe să înghețe lângă margini, scoate-l din congelator și amestecă-l energic cu o spatulă. Pune din nou vasul la congelator. Continuă să-l verifici la fiecare 30 de minute, amestecând energic pe măsură ce îngheață. Poți folosi un mixer sau un blender de mână. Repetă acest proces timp de două - trei ore, sau până când ajunge la textura care trebuie.

Servește înghețata de vanilie cu toppingurile tale preferate: fructe, semințe, nuci, fulgi de cacao sau cocos, sirop de ciocolată sau caramel, fructe proaspete sau congelate.

*Nimic nu transformă un moment de relaxare în clipe dulci și delicioase precum o face înghețata. Iar dacă este o înghețată de casă, cu atât mai mult. **la-ti cardul Selgros** și vino să cumperi ingrediente de calitate, preferate de profesioniști și pasionații de bunățuri, apoi pregătește-le în delicioase rețete de înghețată, pentru tine și familia ta.*

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

Înghețată de casă cu smântână

Stand 05.11.2023