

أيس كريم الهلبية النباتي

النشخص : 0

الوقت الكلي: 0 min

وقت التحضير: 0 min

وقت الطبخ: 0 min
الهكونات:

- 1 عبوة من حليب جوز الهند كامل الدسم المهلب
- 2/1 كوب من سكر القصب
- 4/1 كوب من العسل
- 6 من حبوب حب الهيل, مطحونة
- 2/1 كوب من الكاجو الني, منقوع
- 1/4 1 كوب من الماء
- 2/1 ملعقة صغيرة من صوغ الزانثار
- 2/1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 2/1 ملعقة صغيرة من ماء زهرة البرتقال
- 8/1 ملعقة صغيرة من بودرة الهستكة (اختياري)
- 3/1 كوب من الفستق الني, مقطع قطع كبيرة

الخطوات:

1. نضع حليب جوز الهند, السكر, العسل, وحب الهال في مقلاة صغيرة ونغليهم. ثم نخفض درجة الحرارة ونترك الهزيج يطهي علي نار هادئة لمدة 10 دقائق. نزيل المقلاة من على النار ثم نسكب الهزيج في وعاء كبير, ونتركه جانباً ليبرد.
2. وأثناء ترك هزيج حليب جوز الهند ليبرد نصفي الكاجو ونغسله ونضعه في خلاط عالي السرعة مع الماء. نخفق الهزيج حتي يصبح أهدس. ثم نضيف الفانيليا, ماء زهرة البرتقال, والهستكة إذا كنا سنستخدمها, وصوغ الزانثار. نخفق مجدداً ثم نسكب الهزيج على هزيج حليب جوز الهند. نتذوق لننتأكد أنه لا يحتاج للمزيد من الحلى, وضعوا في اعتباركم أنه من المفترض أن يكون مذاقه حلو بنسبة زائدة قليلاً في درجة حرارة الغرفة حتي يكون مذاقه مثالي عندها يصبح مثليج.
3. نغطي الهزيج ونضعه في الثلاجة حتى يصبح بارد تماماً.

4. حالما يبرد، نسكب المزيج في ماكينة عمل النيس كريم، ونتركها تعمل حتى يصبح متماسك تقريباً. الماكينة الخاصة بي تستغرق حوالي 10 دقائق تقريباً. في هذه المرحلة نضيف الفستق المقطع ونترك الماكينة تعمل قليلاً فقط حتى يختلط الفستق بالمزيج.

5. يقدم فوراً أو يحفظ في وعاء محكم الغلق في الفريزر حتى يأتي وقت تقديمه.