## أيس كريم الوهلبية النباتى

• 1 عبوة من حليب جوز المند كامل الدسم المعلب

وذاقه وثالي عندوا يصبح وثلج.

نغطي الوزيج ونضعه في الثلاجة حتى يصبح بارد تواواً.

وقت الطبخ: 0 min

الهكونات:

وقت التحضير: 0 min

• 2/1 كوب من سكر القصب 4/1 كوب هن العسل 6 من حبوب حب الميل, مطحونة • 2/1 كوب من الكاجو الني, منقوع • 1/41 كوب من الماء 2/1 ولعقة صغيرة ون صوغ الزانثاو • 2/1 ولعقة صغيرة من وستخلص الفانيليا 2/1 ولعقة صغيرة من ماء زمرة البرتقال 8/1 ولعقة صغيرة من بودرة المستكة (اختياري) • 3/1 كوب مِن الفستق الني, وقطع قطع كبيرة الخطوات: 1. نضع حليب جوز المند, السكر, العسل, وحب المال في وقلاة صغيرة ونغليمو. ثم نخفض درجة الحرارة ونترك الوزيج يطمى على نار مادئة لودة 10 دقائق. نزيل المقللة من على النار ثم نسكب المزيج في وعاء كبير, ونتركه جانباً ليبرد.

2. وأثناء ترك مزيج حليب جوز المند ليبرد نصفّي الكاجو ونغسله ونضعه في خلاط عالي السرعة مع الماء. نخفق المزيج حتي يصبح أملس. ثم نضيف الفانيليا, ماء زمرة البرتقال, والمستكة إذا كنا سنستخدمها, وصمغ الزانثام. نخفق مجدداً ثم نسكب المزيج على مزيج حليب جوز المند. نتذوق لنتأكد أنه لا يحتاج للمزيد من الحلى, وضعوا في اعتباركم أنه من المفترض أن يكون مذاقه حلو بنسبة زاندة قليلاً في درجة حرارة الغرفة حتي يكون

الوقت الكلى: 0 min

النشخاص: 0

ــة بي تستغرق حوالي ∪١	حالها يبرد, نسكب الوزيح في ماكينة عمل النيس كريم, ونتركما تعمل حتى يصبح متماسك تقريباً. الماكينة الخاح تقريباً. في هذه الورحلة نضيف الفستق المقطع ونترك الماكينة تعمل قليلاً فقط حتى يختلط الفستق بالوزيج.	.4
	يقدم فوراً أو يحفظ في وعاء محكم الغلق في الفريزر حتى يأتي وقت تقديمه.	.5