

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم



Pmdirin.com

بستنی نسکافه



تهیه، طبخ، عکس
و برنامه نویسی کامپیوتری
تقدیمی است از:
خانم شهلا آقا محمد صادق
حریر فروش و
آقای مرتضی مقیم اسلام

خروج

کالری
بستنی

مواد لازم

مواد لازم برای بستنی نسکافه



با این مقدار مواد لازم
حدود سه کاسه بستنی
خوری یا نه اسکوپ بزرگ
از "بستنی نسکافه"
خواهیم داشت.



پنج و نیم قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

یک چهارم قاشق چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

دو قاشق غذاخوری

نسکافه

نمایش تصویر

چهار عدد زرده

تخم مرغ

نمایش تصویر

یک بسته ۲۵۰ گرمی

خامه

نمایش تصویر

وسایل لازم

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری
بستنی

طرز تهیه

وسایل لازم برای بستنی نسکافه



همزن برقی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی نسکافه



یک بسته خامه دوپست و پنجاه گرمی
حداقل ۳۰ درصد چربی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی نسکافه



پنج و نیم قاشق غذاخوری پودر شکر
حدود صد و ده گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی نسکافه



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل خالص

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی نسکافه

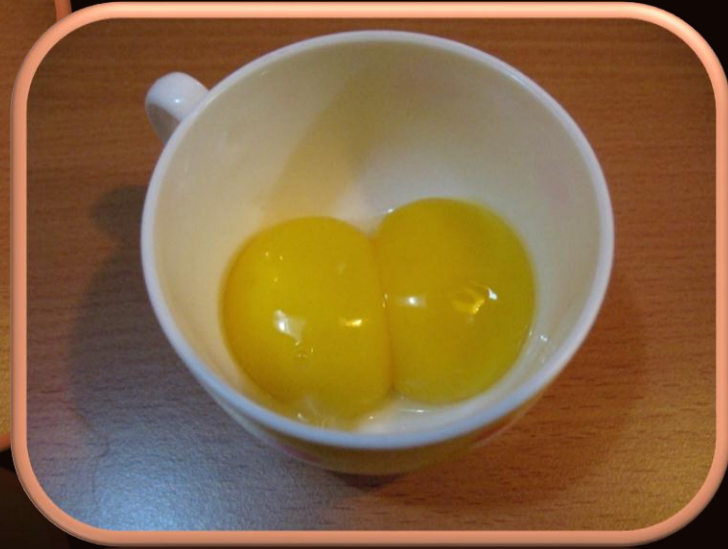
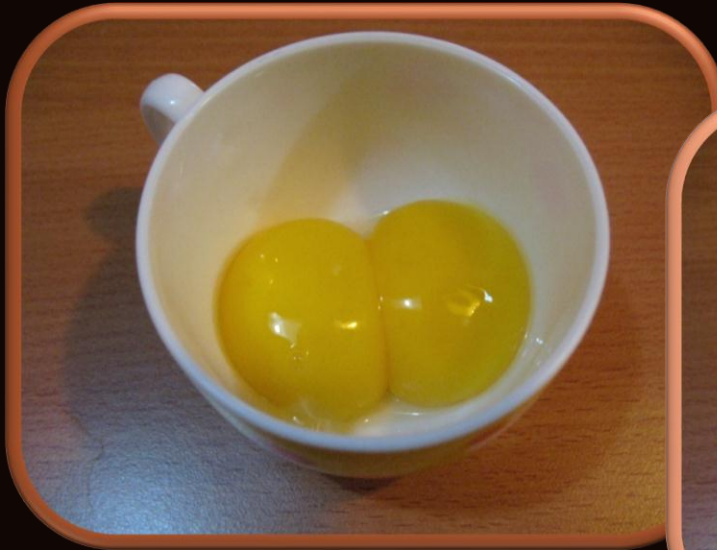


دو قاشق غذاخوری نسکافه
معادل هشت گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی نسکافه



چهار عدد زرده تخم مرغ

با سفیده تخم مرغ می توان بستنی کاکائویی درست کرد.

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه بستنی نسکافه

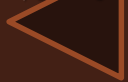


یک بسته خامه دویست و پنجاه گرمی (حداقل ۳۰ درصد چربی) را دو ساعت در فریزر گذاشته، سپس آن را در یک ظرف ریخته، همراه سه قاشق غذاخوری پودر شکر حدود پنج دقیقه با همزن برقی می‌زنیم تا خامه سفت شده و فرم بگیرد (اگر به هنگام باز کردن بسته خامه، کمی شیر کنار خامه جدا شده است، شیر را حتماً دور بریزید تا خامه بهتر فرم بگیرد).

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی



طرز تهیه بستنی نسکافه



زرده چهار عدد تخم مرغ را جدا کرده، همراه دو و نیم قاشق غذاخوری پودر شکر و یک چهارم قاشق چایخوری وانیل با همزن برقی می زنیم تا کشدار و گرم رنگ شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی نسکافه



نصف فنجان (۷۰ گرم) شیر را گرم کرده، دو قاشق غذاخوری نسکافه را در آن حل می کنیم. سپس شیر و نسکافه را به زرده تخم مرغ زده شده اضافه کرده، هم می زنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی نسکافه



خامه فرم گرفته را اضافه کرده، هم می زنیم تا مایه بستنی نسکافه آماده شود. سپس آن را در یک ظرف دربسته ریخته، برای دو ساعت در فریزر قرار می دهیم تا بستنی شروع به یخ زدن کند.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی نسکافه



بعد از دو ساعت بستنی را از فریزر درآورده، با یک قاشق یا همزن دستی هم می زنیم و دوباره برای ۲۴ ساعت در فریزر قرار می دهیم تا بستنی آماده پذیرایی شود. با یک قاشق مخصوص بستنی می توان آن را در ظرف کشید.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی نسکافه



نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری
بستنی

کالری موجود در بستنی نسکافه



مقدار کالری موجود در کل
بستنی حدود ۱۶۵۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در یک
اسکوپ بزرگ از بستنی حدود
۱۸۰ کیلو کالری
می باشد.



مقدار کالری موجود در
یک کاسه بستنی خوری حدوداً
۵۵۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی