

بستنی پسته ای



Pmdirin.com



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 پسته ای



با این مقدار مواد لازم به اندازه سه کاسه بستنی خوری یا ۱۰ اسکوپ بزرگ از "بستنی پسته ای" خواهیم داشت.

یک فنجان

پودر پسته

نمایش تصویر

شش قاشق غذاخوری

پودر شکر

نمایش تصویر

یک فنجان سرپر

شیر

نمایش تصویر

یک عدد

تخم مرغ

نمایش تصویر

یک بسته ۲۵۰ گرمی

خامه

نمایش تصویر

یک چهارم قاشق
چایخوری

وانیل

نمایش تصویر

وسایل لازم

نمایش تصویر

خروج

تصویر قبلی

کالری
بستنی

طرز تهیه

وسایل لازم برای بستنی پسته ای



همزن برقی و آسیاب برقی

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای بستنی پسته ای



یک بسته خامه دوپست و پنجاه گرمی
حداقل ۳۰ درصد چربی

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی پسته ای



شش قاشق غذاخوری پودر شکر
معادل صد و بیست گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی پسته ای



یک چهارم قاشق چایخوری وانیل خالص

خروج

تصویر قبلی



مواد لازم برای بستنی پسته ای



یک فنجان سرپر شیر
معادل ۱۴۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی پسته ای



یک فنجان پودر پسته
معادل ۷۰ گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای بستنی پسته ای



یک عدد تخم مرغ

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه بستنی پسته ای



یک بسته خامه دوپست 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 می زنیم تا خامه سفت شده و فرم بگیرد (اگر به هنگام باز کردن بسته خامه، کمی شیر کنار آن جدا شده بود، شیر را دور بریزید تا خامه غلیظ تر شده و بهتر فرم بگیرد).

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی پسته ای



یک عدد تخم مرغ را همراه سه قاشق غذاخوری پودر شکر و یک چهارم قاشق چایخوری وانیل با همزن برقی می زنیم تا کاملاً کرم رنگ و کشدار شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی پسته ای



یک فنجان شیر را کم کم اضافه کرده، هم می زنیم و سپس خامه فرم گرفته را اضافه می کنیم تا مایه بستنی پسته ای آماده شود.

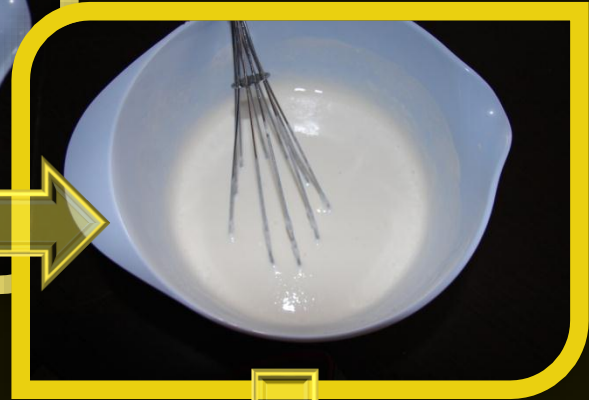
خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی پسته ای



مایه بستنی پسته ای را حدود دو ساعت در فریزر قرار می دهیم تا بستنی شروع به یخ زدن کند. سپس آن را از فریزر درآورده و با یک چنگال یا همزن دستی هم می زنیم و دوباره دو ساعت دیگر در فریزر قرار داده و بعد در آورده، هم می زنیم. این بار بستنی سفت تر خواهد شد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی پسته ای



در این مرحله یک فنجان پودر پسته (پسته آسیاب شده) اضافه کرده، هم می زنیم و برای ۲۴ ساعت در یک ظرف دربسته در فریزر قرار می دهیم تا بستنی آماده شود. سپس آن را با قاشق مخصوص بستنی در ظرف پذیرایی می کشیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه بستنی پسته ای



نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری
بستنی

کالری موجود در بستنی پسته ای



مقدار کالری موجود در کل
بستنی حدود **۱۸۰۰ 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
۶۰۰ کیلو کالری
می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی