

detkityumen.ru

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

- сахар 2 стакана
- молоко 1 л
- масло сливочное 100 г
- крахмал 1 ч.л.
- желтки яичные 5 шт.

Приготовление:

1. Сливочное масло опускаем в подогретое молоко и доводим его до кипения.
2. В другой емкости соединяем сахар, крахмал и желтки, перемешиваем и растираем все до однородной массы.
3. После чего добавляем сюда немного молока, в результате должна получиться масса по консистенции как жидкая сметана.
4. Тем временем молоко закипело и в него мы постепенно, тонкой струйкой вливаем желтковую массу, при этом не забываем постоянно мешать.
5. Доводим до кипения. Когда смесь закипела, снимаем кастрюлю с огня и ставим её в холодную воду, при этом все надо тщательно мешать, пока масса не остынет и не станет теплой.
6. Затем массу оставляем надо её полного охлаждения, периодически мешаем, после чего разливаем по формам, и отправить в холодильник для заморозки.

19.07.2015

and.shumilov

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/238/