

Гордон > Бувльвар

БУЛЬВАР

Полуничне морозиво з трьох інгредієнтів. Сезонний рецепт

15 червня, 10.54 🗨️ [Цей матеріал також можна прочитати на русском](#)



Такий десерт освіжить у спеку
Фото: depositphotos.com

У сезон полуниці варто приготувати домашнє морозиво з додаванням цих ягід. Рецептот поділилося видання *Shuba*.

Найкраще брати ґрунтову (не тепличну) полуницю з насиченим смаком, а вершки – холодні, жирністю не менше ніж 30%. Збивати вершки треба до м'яких піків: маса має тримати форму, але бути ніжною. Саме це допоможе морозиву залишитися кремовим після заморожування.

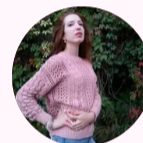
РЕКЛАМА

Інгредієнти:

- полуниця – 250 г;
- вершки 33% – 400 мл;
- згущене молоко – 250 г.

Приготування

1. Помити полуницю, видалити хвостики й перебити ягоди блендером до однорідного пюре.
2. Збити охолоджені вершки до пухкої текстури. Поступово додати згущене молоко й акуратно перемішати.
3. З'єднати основу для морозива. Додати полуничне пюре до вершкової маси й перемішати до однорідності.
4. Перекласти масу в контейнер і поставити в морозильну камеру. Двічі дістати морозиво з інтервалом приблизно 30 хвилин і перемішати. Залишити заморожуватися ще на чотири-п'ять годин.
5. Розкласти морозиво у креманки, вафельні стаканчики або ріжки й подавати.

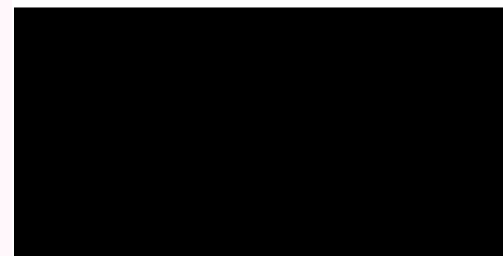


Автор
Вікторія Вороніна

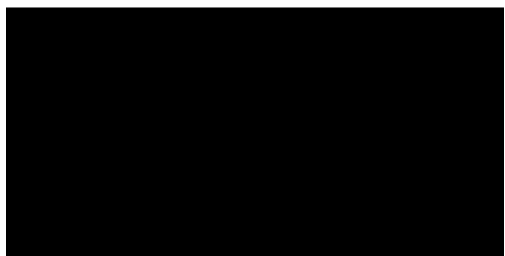
Поділитися

рецепт десерт

РЕКЛАМА



Гроші впадуть з неба після того, як прочитаєш це



Якщо з'явилися варикозні вени або синопші вузли, застосуйте це



Знижка на ТОПову продукцію Amway -15%. Зроблено в США

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ



"Королівський Пімс" – рецепт легендарного літнього коктейлю від шеф-кухара Єлизавети II

14 червня, 12.13 БУЛЬВАР



Секретний рецепт улюбленого напою Єлизавети II – пахне приголомшливо, а на смак ще кращий

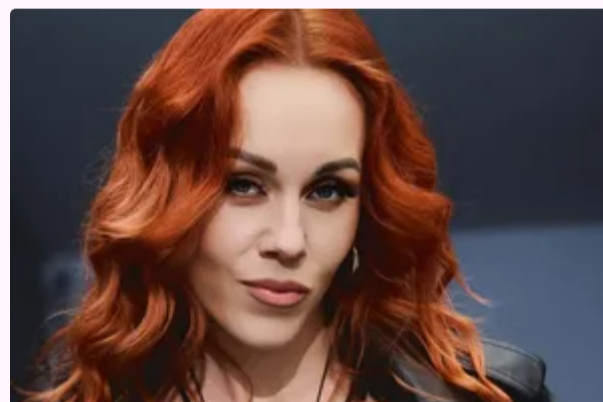
12 червня, 18.05 БУЛЬВАР



Поєднайте ці два інгредієнти – буде дуже смачно. Рецепт підливи до молоді картоплі

12 червня, 13.15 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР



Олена Тополя відверто розповіла, що передувало її розлученню: Воно ж не відбувається день у день

15 червня, 15.11 БУЛЬВАР



Палац "Україна" вдруге зазнав пошкодженнь через атаку РФ по центру Києва. Відео

15 червня, 14.47 БУЛЬВАР



Хіт цього літа – ароматний полуничний джем, який готується за кілька хвилин. Рецепт

15 червня, 14.13 БУЛЬВАР

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

1 "Коли я потрапив у в'язницю, сина булили". Як склалася доля дітей Юрія Луценка і де вони зараз. Фото

👁️ 13184

2 Полякова відмовила одруженому міністру в інтимі. Як він їй помстився за це

👁️ 5343

3 "Купка марзматикив і стара повія". Як Нейолова "зіпсувала некролог", прийнявши орден від Путіна

👁️ 4182

4 "До останнього буду повзати, щоб зробити її щасливою". Найгучніші романи Чапкіса

👁️ 3842

5 Безугла "засвітила" мереживо у стінах парламенту. Фото

👁️ 3076

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

Зганьбив родину. 29-річний член королівської родини Норвегії дістав тюремний строк за зґвалтування

15 червня, 17.00

Олена Тополя відверто розповіла, що передувало її розлученню: Воно ж не відбувається день у день

15 червня, 15.11

Палац "Україна" вдруге зазнав пошкодженнь через атаку РФ по центру Києва. Відео

15 червня, 14.47

Хіт цього літа – ароматний полуничний джем, який готується за кілька хвилин. Рецепт

15 червня, 14.13

Навіщо тикати дулю фурі і як попередити про спущене колесо. "Таємна мова" водіїв

15 червня, 13.49

Відомий бренд одягу відмовився від співпраці з Мартиновською

15 червня, 13.28

"Просила, щоб відрізали хоча б одну ногу". Ще одна жажлива заява Мартиновської приголомшила українців

15 червня, 12.15

"Боже, яке чудо!", "Солодка полуничка". Відома спортсменка захопила мережу образом доньки в червоній сукні

15 червня, 11.40

Атака на Київ. Нікітюк розповіла подробиці жажливої ночі, яку провела в задимленому паркінгу

15 червня, 11.35

П'ять важливих кроків під час вирощування томатів – і кожна гілка буде вквітана смачними плодами

15 червня, 11.12

[Більше новин](#)

БЛОГИ

Вадим Крищенко

У Москві Євдокимов облднав помешкання з портретом Шевченка. Повернулась із Сибіру мати-"бандерівка"

Юрій Рибчинський

Про цінність культури згадують лише тоді, коли її стовпи – у могилах

Олена Курбанова

Ні в кого так сильно не віроу, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут

Анна Маляр

Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фюрера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чутки, нова нібито пасія

Олександр Ягольнік

100 млн грн, чесно зароблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осіли у чиновицьких кишнях

[Більше свіжих блогів](#)

НОВИНИ	РОЗДИЛИ	МІСТО	СОЦМЕРЕЖІ	ІНФОРМАЦІЯ
Війна в Україні	Новини	Київ	Дмитро Гордон	Правила користування сайтом та використання матеріалів Вакансії
Політика	Публікації та інтерв'ю	Львів	Гордон	Політика конфіденційності та захисту персональних даних Редакція
Гроші	У гостях у Гордона	Одеса	Дмитро Гордон	Реклама на сайті
Світ	Блоги	Донецьк	Гордон	Правова інформація
Спорт	Бувльвар	Харків	Дмитро Гордон	Як нас читати на тимчасово окупованих територіях
Культура	LIVE	Дніпро	Гордон	
Техно	Ексклюзив	Маріуполь	Дмитро Гордон	
Спосіб життя	Фото	Луганськ	Олеся Бацман	
Надзвичайні події	Відео		Дмитро Гордон	
Інфографіка	Опитування		Flipboard	
Цікаве	YouTube-шоу		RSS	
	Спецпроекти		У гостях у Гордона	
			Дмитро Гордон	
			Олеся Бацман	

☎️ +380 (44) 207-13-01

☎️ +380 (44) 207-13-02

✉️ editor@gordonus.com

[Повернутися нагору](#) ⬆️