

چطور بستنی لواشکی درست کنیم؟

18 مرداد 1403

هم لواشک خوراکی محبوب تابستان‌هاست، هم بستنی. حالا تصور کنید بستنی لواشکی در این روزهای گرم چقدر می‌تواند پرطرفدار باشد. خیلی ساده می‌توانید در خانه بستنی لواشکی درست کنید.

مدت زمان آماده‌سازی: ۴ ساعت

تعداد نفرات: ۴ نفر

مواد لازم:

زردآلو: ۳ عدد

آلبالو ترش: یک لیوان

آب: یک لیوان

رب ترشک: نصف قاشق غذاخوری

سرکه: نصف قاشق غذاخوری

عسل: یک قاشق چای‌خوری

روش تهیه:

۱. زردآلو و آلبالوهای شسته را در یک قابلمه مناسب با یک لیوان آب بپزید تا نرم شوند. هسته‌ها را جدا کنید.

۲. بعد از نرم‌شدن میوه‌ها، رب‌ترشک را به مواد اضافه و سپس شعله گاز را خاموش کنید. اجازه دهید مایع لواشک کمی از دما بیفتد.

۳. میوه‌های ترش پخته‌شده را از صافی رد کنید تا یک مایع یکدست داشته باشید.

۴. به مواد آماده‌شده سرکه و کمی عسل اضافه کنید. مواد بستنی را هم سپس در قالب مخصوص بستنی یخی بریزید و داخل هر قسمت یک چوب بستنی قرار دهید. مایه بستنی را در فریزر قرار دهید و چند ساعت صبر کنید تا کاملاً یخ بزند.

نکته: قبل از خارج‌کردن بستنی لواشکی از قالب، چند دقیقه آن را در دمای محیط قرار دهید تا چوب

بستنی‌ها از بستنی جدا نشوند.