

تهیه بستنی با چغاله بادام با ته‌مزه ترش

10 اردیبهشت 1404

بستنی چغاله بادام یکی از جذاب‌ترین انواع بستنی است که می‌توانید با این میوه سبز رنگ فصل بهار درست کنید. اگر شما هم به دنبال یک گزینه جدید هستید که به لیست «با چغاله بادام چی درست کنم؟» اضافه کنید، بستنی چغاله را می‌توانید امتحان کنید. این بستنی ته‌مزه ترش دارد و طعم لذیذش حتما شما را سر ذوق می‌آورد.

مواد لازم برای تهیه بستنی با چغاله بادام بدون شیر و ثعلب

چغاله بادام: ۴۰۰ گرم

خامه صبحانه: ۲ بسته ۲۰۰ گرمی

شکر: ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری

آب‌لیمو: ۲ قاشق چای‌خوری

آب: به مقدار کافی

مدت زمان آماده‌سازی مواد اولیه: ۳۰ دقیقه

مدت زمان آماده‌شدن بستنی چغاله بادام: ۴ تا ۵ ساعت

مراحل طرز تهیه بستنی چغاله بادام ساده

دسر بستنی با چغاله بادام را می‌توانید با مواد ساده‌ای درست کنید و به عنوان دسر یا عصرانه ساده و خوشمزه بهاری، میل کنید. در ادامه مرحله به مرحله طرز تهیه بستنی چغاله بادام را به ترتیب زیر دنبال کنید.

مرحله اول: چغاله بادام را تمیز کنید

برای طرز تهیه بستنی چغاله بادام خانگی بدون شیر و ثعلب، ابتدا چغاله بادام‌ها را بشویید و پرزهای روی آنها را تا جای ممکن بگیرید. می‌توانید چغاله‌ها را به مدت ۱۰ دقیقه در آب سرد بخیسانید و بعد روی آنها را با دست بمالید یا اسکاچ نرم بکشید تا پرزهای آنها گرفته شود. سپس چغاله بادام‌ها را بشویید و در آبکش بریزید.

مرحله دوم: چغاله بادامها را پوره کنید

وقتی آب اضافی چغاله بادامها گرفته شد، چوب و ابتدا و انتهای چغاله بادامها را با چاقوی تیز جدا کنید. چغاله بادامها را در یک قابلمه آب بریزید و روی حرارت به مدت ۱۰ دقیقه بجوشانید و آبکش کنید. سپس چغاله بادامها را خرد کنید و در غذاساز یا مخلوط کن بریزید. چغاله بادامها را پوره کنید تا حدی که کاملاً نرم و خمیری شوند.

مرحله سوم: مخلوط شکر و خامه را آماده کنید

در آدامه، شکر و خامه را در یک کاسه بریزید و با همزن برقی، آنها را مخلوط کنید تا کاملاً یکدست شوند و خامه فرم بگیرید. سپس خامه فرم گرفته را در مخلوط کن بریزید و با پوره‌های چغاله بادام، به مدت ۲ تا ۳ دقیقه بزنید تا خامه کاملاً با چغاله بادامها، ترکیب شود و بافت نرم و خمیری بگیرد.

مشاوره تلفنی



مرکز تخصصی

مشاوره ازدواج و تحکیم خانواده

حال خوب

شماره: ۵۹۱۱ | سال تأسیس: ۱۴۰۲

دکتر رویا درویش پیشه

۰۹۱۰۲۹۰۴۷۵۸

ازدواج و زوج درمانی

مرحله چهارم: بستنی چغاله بادوم را فریز کنید

بعد از آماده کردن مایه بستنی چغاله بادام، مایه بستنی را در یک ظرف پیرکس یا قالب‌های کیک مخصوص فر بریزید و سطح آن را با لیسک یا پشت قاشق صاف کنید. ظرف را در فریزر بگذارید و به مدت ۴۵ دقیقه صبر کنید تا بستنی خودش را بگیرد.

مرحله پنجم: مایه بستنی را هم بزنید

بعد از هم زدن بستنی، دوباره ظرف را به فریزر برگردانید و نیم ساعت بعد، دوباره با قاشق، آن را هم

بزنیید تا مولکول‌های هوا به همه جای مایه بستنی برسد و بافت پفکی بگیرد. بعد ظرف را در فریزر بگذارید. در طول ۵ ساعت، هر نیم ساعت یا ۴۵ دقیقه یک بار، بستنی را هم بزنیید تا وقتی بستنی کاملاً آماده شود.

مرحله آخر: بستنی چغاله بادام را سرو کنید

در آخر، وقتی بستنی آماده شد، ظرف را بیرون بیاورید. با قاشق یا اسکوپ زن، از بستنی بردارید و در کاسه بریزید. روی بستنی را آبلیمو بریزید و با مواد دلخواه مثل پرک بادام یا برش‌های چغاله بادام، تزئین و بستنی را میل کنید.