

IDEAS FOR GOOD TASTE

Gelato

脆片餅乾冰淇淋

材料：

1 ice bucket

1000 g	牛奶
30 g	冰淇淋餅乾醬
230 g	糖
50 g	乳脂冰淇淋粉 Tripanna
少許	巧克力脆片醬
35 g	脫脂奶粉
50 g	鮮奶油

作法：

混合乳脂冰淇淋粉、奶粉和糖，加入牛奶和鮮奶油和冰淇淋餅乾醬。
全部混合後靜置20分鐘
倒入製冰機製作

完成後隨意拌入巧克力脆片醬即可

冰淇淋餅乾醬



巧克力脆片醬

