

EMBORG
SINCE 1947

توت أزرق وفراولة

وقت الطهي
15 دقيقة

يكفي لـ
2 أشخاص

سموذي توت أزرق وفراولة

المكونات

- 300 جرام مزيج التوت الأزرق والفراولة المجمد (إمبورج).
- 2 حبة موز مجمد (مقشر ومقطع إلى قطع).
- 250 مل ماء جوز هند.
- 60 مل عسل.
- 120 مل زبادي.
- ملعقة كبيرة شراب غرينادين (Grenadine).
- جوز هند محمص (للتزيين).

طريقة التحضير

- نضع التوت المجمد، الموز، ماء جوز الهند، العسل، والزبادي في الخلاط الكهربائي.
- نخلط المكونات لمدة 30 ثانية على أقل سرعة، ثم نرفع السرعة إلى المتوسطة ونستمر في الخلط لمدة دقيقة ونصف إضافية حتى يصبح القوام ناعماً.
- نقوم بتغطية حواف أكواب التقديم بشراب الغرينادين أولاً، ثم نغطسها في جوز الهند المحمص.
- نضيف قطرات من شراب الغرينادين على الجدران الداخلية للأكواب، ثم نملأها بالسموذي.



شركة بولند والغربلي
BOLAND & GHARABALLY COMPANY