

آيس كريم مقرمش برقائق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية

وصفة آيس كريم لذيذة وسهلة تعتمد على رقائق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية كمكّون أساسي يضيف قرمشة خفيفة وطعم مميز. تجمّع الوصفة بين الزبادي والفوواكه مع الرقائق لصنّع حلٍ بارد منعش وصحي في نفس الوقت.



	طوابي الملئ
	٠ - ٣ عدد الأشخاص
	٤:٠٠ مجمل الوقت
	٤ ساعات فتره التبريد
	٥ دقائق فتره التحضير

المكونات

- كوب رقائق القمح بالمذاق الأصلي
- زبادي يوناني (بالنكهة المفضلة)
- فوواكه طازجة حسب الرغبة (فراولة، توت، كرز...)

طريقة التحضير



- ضعّي طبقة من الرقائق في أسفل قوالب الآيس كريم أو الكاسات البلاستيكية.
- أضيّفي فوقه طبقة من الزبادي اليوناني بالنكهة المفضلة.
- زيّني بالفوواكه الطازجة حسب الرغبة.
- ضعّيها في الفريزر حتى تتجمّد.