

# ايس كريم مقرمش برقائق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية

وصفة آيس كريم لذيذة وسهلة تعتمد على رقائق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية كمكوّن أساسي يضيف قرمشة خفيفة وطعم مميز. تجمع الوصفة بين الزبادي والفواكه مع الرقائق لصنع حلى بارد منعش وصحي في نفس الوقت.



حلوى  
المنة



٣ - ٥  
عدد الأشخاص



٤:٠٥  
مجمّل الوقت



٤ ساعات  
فترة التبريد



٥ دقائق  
فترة التحضير



## المكونات



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

## طريقة التحضير



- ضعي طبقة من الرقائق في أسفل قوالب الآيس كريم أو الكاسات البلاستيكية.
- أضيفي فوقه طبقة من الزبادي اليوناني بالنكهة المفضلة.
- زيني بالفواكه الطازجة حسب الرغبة.
- ضعيها في الفريزر حتى تتجمّد.