

ژله بستنی رولی

اگر شما هم ترکیب ژله و بستنی را خیلی دوست دارید، این هفته طرز تهیه یک دسر خوشمزه با این مواد را یاد می‌گیرید. ژله رولی یکی از راحت‌ترین دسرهایی است که علاوه بر خوشمزه بودن، خیلی هم خوشگل است. پس همین حالا با اجازه یک بزرگ‌تر، مواد لازم را تهیه کنید. چیزهایی که لازم داریم: یک بسته پودر ژله، دوتا بستنی وانیلی لیوانی، یک سینی لبه‌دار و پلاستیک فریزر



۱. پودر ژله را در یک لیوان آب‌جوش حل کنید.
۲. چند دقیقه صبر کنید تا حرارت داخل ظرف کمتر شود. بعد بستنی‌ها را داخل آن بریزید و به‌خوبی هم بزنید.

۳. پلاستیک فریزر را با یک قیچی، باز و کف سینی پهن کنید.

۴. ترکیب آماده‌شده را به آرامی داخل سینی بریزید تا یک‌دست شود.

۵. سینی را به مدت ۳۰ دقیقه داخل یخچال قرار دهید.

۶. ژله‌بستنی را از یخچال بیرون بیاورید. با کمک چاقو، نوارهای باریکی از آن را برش بزنید و مثل شیرینی رولت، آن‌ها را رول کنید. رول‌های ژله‌ای را در ظرفی دیگر بچینید.

● اگر ژله‌بستنی بیشتر از ۳۰ دقیقه در یخچال بماند، موقع رول کردن ممکن است خرد شود.

● من از ژله بلوبری که رنگ آبی دارد، استفاده کردم. شما می‌توانید طعم و رنگ دلخواه خود را انتخاب کنید.

