

طرز تهیه ژله رژیمی خورده
شیشه‌ای



معرفی ژله رژیمی کامور :

ژله در سراسر دنیا طرفداران زیادی دارد. ما در این نوشته شما را با ژله‌های رژیمی آشنا می‌کنیم. به تازگی دسرهای در سفره‌های ایرانی جایگاه زیادی پیدا کرده‌اند. حتی در مهمانی‌ها و جشن‌ها نیز یکی از پراهمیت‌ترین قسمت‌ها، میز دسر است. اما ژله به دلیل اینکه با شکر زیاد فرآوری می‌شود، خطر مبتلا شدن به دیابت (روش‌ها تشخیص دیابت بدون آزمایش را در این [لینک](#) بخوانید) را افزایش می‌دهد. شاید برای شما جالب باشد ما در مقاله‌های قبلی [کیک هویج رژیمی](#) و [کیک صبحانه](#) را نیز به طور کامل توضیح داده‌ایم.



یکی از محصولات شرکت کامور، ژله رژیمی است که با مصرف آن قند خون افزایش پیدا نمی‌کند. پس مشکل افرادی که علاقه زیادی به ژله و دسر دارند مرتفع شده است. در کنار تولید [بودر ژله رژیمی](#)، [بودر بستنی](#) هم نیز اضافه شده است، که این یک امتیاز برای کسانی است که به دسرهای گوناگون علاقه دارند. با ما همراه باشید تا یک ژله بستنی خورده شیشه‌ای خوشمزه را به شما آموزش بدهیم.

مواد لازم جهت ژله خورده شیشه‌ای :

برای درست کردن ژله خورده شیشه‌ای اصلاً طعم و رنگ‌های ژله اهمیت ندارند و کاملاً سلیقه‌ای است. شما می‌توانید این دستور را طبق سلیقه خود تغییر دهید.



مواد لازم :

- ژله توت فرنگی کامور: ۱ بسته
- ژله آلبالو کامور: ۱ بسته
- ژله بلوبری کامور: ۱ بسته
- ژله پرتغالی کامور: ۱ یا ۱/۳ یک بسته
- بستنی وانیلی: کمی بیشتر از نصف لیوان

طرز تهیه ژله شیشه ای :

این ژله شیک خیلی راحت آماده میشود. فقط شما پودر بستنی وانیلی کامور را با استفاده از دستوری که روی جعبه نوشته شده است، آماده کنید و یک لیوان کنار بگذارید.

خرید آنلاین پودر ژله رژیمی

- سه رنگ ژله با سلیقه خود آماده کنید. من از طعمهای توت فرنگی، بلوبری و پرتغالی استفاده کردم و در داخل 3 ظرف مستطیلی که از قبل سلفون کشیدم ریختم و داخل یخچال قرار دادم که آماده شود.
- یک لیوان بستنی وانیلی با یک لیوان ژله پرتغالی مخلوط کنید تا یکدست شود.

- ژله‌های رنگی را از قالب جدا کرده و آنها را به هر شکلی که دوست دارید برش بزنید .
- قالب مورد نظر را حدود چند دقیقه داخل فریزر قرار دهید و بعد ژله‌هایی که به آنها شکل داداید را داخل قالب بریزید، البته سعی کنید سه رنگ جذاب به صورت نامنظم کنار هم قرار بگیرند و بعد ژله بستنی که به دمای محیط رسیده است را روی تمام ژله‌های خورد شده بریزید . بعد از 5 ساعت ژله آماده است. نوش جان

لینک کوتاه: <https://kamvar.co/?p=8858>