

کیک بستنی رژیمی

چطور یک کیک بستنی رژیمی خوشمزه درست کنیم ؟

کیک بستنی یکی از جذاب ترین دسرهاست. اما در این روزهای کرونایی که تمام وقت در خانه هستیم بهتر است بچه‌ها را با دسرهای خوشمزه که کار دست خودمان است سرگرم کنیم. اما کیک بستنی طرز تهیه متفاوتی دارد ما یک روش آسان آن را به شما آموزش می‌دهیم. شاید از نظر شما درست کردن این دسر خیلی سخت به نظر برسد ولی اینطور نیست فقط زمان آماده سازی آن طولانی است.



پودر بستنی کامور چه مزایایی دارد :

بستنی‌های آماده که وجود دارد برای تهیه آن از مقدار زیاد شکر استفاده می‌شود که مصرف آن در طولانی مدت آسیب‌های جبران ناپذیری را به بدن وارد می‌کند. پودر بستنی کامور از شیرین کننده‌های مجاز تهیه شده که کالری آن نصف شکر است و جذب بدن نمی‌شود. طرز تهیه این بستنی‌ها بسیار راحت می‌باشد محتویات بسته را با نصف لیوان آب و یک لیوان سر خالی شیر مخلوط کنید و داخل هم زن یک دقیقه با دور کند و 5 دقیقه با دور تند بزنید و داخل فریزر قرار دهید و هر

بیست دقیقه هم بزنید تا بافت مورد نظر را بگیرد.

[خرید آنلاین پودر بستنی](#)

مواد لازم کیک بستنی :

- 1 بسته پودر بستنی وانیلی کامور
- 15 عدد بیسکویت خرد شده کاکائو کامور
- یک عدد [شکلات تابلت کامور](#)
- 1 بسته پودر [بستنی شکلاتی کامور](#)

طرز تهیه کیک بستنی رژیمی :

- برای شروع قالب مورد نظر را داخل فریزر قرار دهید و کاغذ روغنی کف آن بیاورید.
- [بستنی وانیلی](#) را با هم زن هم بزنید تا بافت خود را از دست ندهد.
- قالب را با بستنی هم زده دورگیری کنید و باقی مانده بستنی را کف قالب بریزید و پخش کنید.
- بیسکویت خرد شده کاکائویی را اضافه کنید و روی سطح بستنی صاف کنید.
- شکلات تابلت را آب کنید و روی مواد بریزید لازم نیست همه آن را استفاده کنید باقیمانده آن را برای تزئین نیاز داریم.



- قالب کیک را به مدت 5 ساعت داخل فریزر قرار دهید اگر زمان بیشتری دارید بهتر است یک روز کامل در فریزر باشد.
- بعد قالب را خارج کرده و [بستنی کاکائویی](#) را به همان صورت اضافه کنید و یک کاغذ روغنی روی قالب و مواد پهن کنید.
- دوباره به مدت یک شب داخل فریزر قرار دهید تا خودش را کاملاً بگیرد.
- بعد از مدت استراحت کاغذ روغنی را از کیک جدا کنید و داخل ظرفی که می‌خواهید کیک را استفاده کنید قالب را برگردانید به طوریکه قسمت کاکائویی پایین قرار بگیرد. کاغذ روغنی را جدا کنید.
- کیک بستنی آماده شده می‌توانید برای تزئین از میوه‌های برش زده و باقیمانده شکلات استفاده کنید. البته با خامه رژیمی فرم گرفته نیز می‌توانید تزئین کنید.

لینک کوتاه: <https://kamvar.co/?p=8465>