

Nutella Hazelnoot-ijs / Nutella Hazelnut Ice Cream



Boodschappenlijstje

500 ml volle melk

25 gram magere melkpoeder

125 gram basterdsuiker

65 gram Nutella

N.B. Vergeet niet de container van de ijsmachine een dag van te voren in de vriezer te zetten!

Zo maak je Nutella hazelnoot-ijs

Doe suiker, melkpoeder en melk in een pan, breng het al roerend aan de kook op medium hitte.

Neem de pan van het vuur en voeg de Nutella toe, mix de Nutella door het melkmengsel.

Mix tot de Nutella volledig is opgenomen. En wrijf het mengsel dan door de zeef.

Schenk het in een diepvriesdoosje, zet de doos twee uur in de vriezer.

Neem de doos uit de vriezer, doe de inhoud in de ijsmachine en draai het ijs een half uurtje.

Nu kan het Nutella-hazelnoot ijs gegeten worden!

Schep een bol in elk bakje en rasp er chocola over.

Erg lekker!

Nutella Hazelnoot-ijs / Nutella Hazelnut Ice Cream



Shopping list

500 ml whole milk

25g milk powder, skimmed milk

65g Nutella

N.B. Do not forget to put the container from the ice maker in the freezer 24 hours ahead.

How to make Nutella - hazelnut ice cream

Put the sugar, milk powder and milk in a pan and bring to the boil while stirring on medium heat.

Remove the pan from the heat and add the Nutella, mix the Nutella into the milk mixture.

Keep mixing until the Nutella is well combined then push the mixture through a sieve.

Pour the mixture in a freezer box and place the box for two hours in the freezer.

Fetch the box from the freezer then pour the contents in the ice maker.

Churn the ice cream for half an hour and now the Nutella hazelnut ice cream is ready to eat!

Scoops a ball in each carton and grate on chocolate.

Very yummie!