

كيفية عمل ميلك شيك الفانिला

كيفية عمل ميلك شيك الفانिला



الفهرس

● 1 الميلك شيك

- 1.1 ميلك شيك الفانिला
 - 1.2 ميلك شيك الشوكولاتة
 - 1.3 ميلك شيك الطاقة
 - 1.4 ميلك شيك الفراولة
- 2 فيديو ميلك شيك بالفانिला

الميلك شيك

الميلك شيك أو ما يُسمى بمخفوق الحليب بالعربية، وهو من المشروبات الباردة التي تتميز بمذاقها الحلو، ويمكن أن يحضر بعدة نكهات كالفراولة، والشوكولاتة، والفانिला، والموز، ويُقدم على الإفطار؛ ليمنح الجسم الطاقة الصباحية.

يتكون بشكل أساسي من الحليب، والسكر، وبوظة الفانिला، مع بعض أنواع الفواكه؛ لإعطائه طعماً ونكهة مميزة، ويمكن صناعته في المنزل بكل سهولة، وفيما يلي مكوناته، وطريقة إعداده.

ميلك شيك الفانيلا

المكوّنات:

- أربعة أكواب من آيس كريم الفانيلا.
- ملعقتان صغيرتان من الفانيلا.
- ثماني ملاعق من السكر.
- كوبان من الماء.
- أربع ملاعق كبيرة من الحليب البودرة.
- مغلف كريمه بنكهة الفانيلا.

طريقة التحضير:

- أذبيبي الحليب البودرة في الماء، واتركيه جانباً.
- ضعي الآيس كريم، والفانيلا، في الخلاط الكهربائي، واخفقي المكوّنات جيّداً حتى تذوب.
- أضيفي السكر، والحليب السائل، واستمرّي بالخلط حتى تتمازج المكوّنات.
- استمرّي بالخفق السريع حتى يصبح لديك خليط قوامه ناعم.
- وزعي الميالك شيك في أكواب التقديم، واتركيه في الثلاجة حتى يبرد تماماً.
- اخفقي الكريمة حسب التعليمات على العبوة، وضعيها في كيس الحلواني.
- وزعي الكريمة على أوجه الأكواب، وقدميها.

ميلك شيك الشوكولاتة

المكوّنات:

- كوبان من الحليب السائل.
- ملعقتان كبيرتان من صوص الشوكولاتة.
- كوبان من الآيس كريم بنكهة الفانيلا.
- ملعقة صغيرة من الفانيلا السائلة.

طريقة التحضير:

- اخلطي الحليب السائل، وصوص الشوكولاتة، والآيس كريم، والفانيلا السائلة جيّداً.
- استخدممي الخلاط الكهربائي حتى تخفقي المكوّنات، ويتكون لديك مزيج ذو قوام ناعم.
- وزعي الميالك شيك في أكواب التقديم، وقدميه مع بعض مكعبات الثلج.

ميلك شيك الطاقة

المكوّنات:

- أربع ملاعق كبيرة من بودرة الحليب قليل الدسم، أو حليب الصويا.
- ثمرة من الموز صغيرة الحجم.
- أربع ثمرات من الفراولة متوسطة الحجم.
- ملعقتان كبيرتان من بودرة بروتين الصويا.

طريقة التحضير:

- ضعي الحليب، والموز، والفراولة، وبودرة بروتين الصويا في وعاء الخلاط الكهربائي.
- اخلطي المكوّنات جيّداً حتى تتداخل مع بعضها البعض.
- اتركي المزيج في الثلاجة حتى يتجمّد.
- وزّعي المزيج في أكواب التقديم، وقدميه بارداً.

ميلك شيك الفراولة

المكوّنات:

- كوبان من حبات الفراولة المقطعة.
- ملعقتان كبيرتان من السكر.
- ملعقة صغيرة من الفانيلا.
- كوب من الحليب السائل.
- ملعقة كبيرة من الحليب البودرة.
- ملعقتان كبيرتان من بوظة الفراولة.

طريقة التحضير:

- اخلطي كوباً من الفراولة مع السكر، واتركيه في الثلاجة لمدة ربع ساعة.
- ضعي خليط الفراولة والسكر في الثلاجة لمدة ربع ساعة تقريباً.
- اخفقي الخليط باستخدام الخلاط الكهربائي.
- أضيفي الفانيلا، والحليب البودرة، والحليب السائل، وبوظة الفراولة، واخفقي المكوّنات من جديد.
- وزعي كمية الفراولة المتبقية في أكواب التقديم، واسكبي فوقها مزيج الميالك شيك.
- زيّني الأكواب ببعض حبات الفراولة، وقدميها باردة.

فيديو ميلك شيك بالفانيل

لا يختلف اثنان على حب الميالك شيك، لكن قد تختلف النكهة التي تحبها، فما رأيك بتجربة ميلك شيك الفانيل؟ :

مجلوبة من “<http://baytdz.com/?id=1292984>/الفانيل_شيك_ميلك_عمل_كيفية”

##الفانيل, #شيك, #عمل, #ميلك, كيفية

#مشروبات باردة و ساخنة