

کمپوت گرم انواع توت و آوبیشن

کمپوت انواع توت و آوبیشن را می‌توانید به صورت گرم بر روی انواع بستنی بخصوص وانیلی ریخته و میل کنید.



کمپوت انواع توت و آوبیشن را می‌توانید به صورت گرم بر روی انواع بستنی بخصوص وانیلی ریخته و میل کنید.
مواد لازم برای 6 نفر:

کره: یک قاشق سوپ‌خوری

شاتوت: یک و نیم پیمانه

بلوبری: یک و نیم پیمانه

شکر: یک چهارم پیمانه

آب لیموی تازه: حدود یک قاشق سوپ‌خوری

برگ آوبیشن تازه: 2 قاشق سوپ‌خوری

تمشک: یک پیمانه

طرز تهیه:

• کره را درون تابه‌ای روی حرارت متوسط ذوب کنید.

• شاتوت، بلوبری، یک چهارم پیمانه شکر و یک قاشق سوپ‌خوری آب لیمو را به ظرف اضافه کرده و آن‌ها را حدود 4 دقیقه یا تا زمانی که آب آن‌ها جاری شود حرارت دهید.

• آوبیشن و تمشک را به ظرف اضافه کنید.

• کمپوت را بچشید و در صورت لزوم شکر و آب لیموی بیشتری به آن اضافه کنید. (مقدار اضافه کردن شکر به شیرینی توت‌ها بستگی دارد).