

גלידה ללא מקפיא

כלים וחומרים

- שקית קטנה עם רוכסן פלסטיק (זיפלוק)
- שקית גדולה עם רוכסן פלסטיק (זיפלוק) או צנצנת זכוכית גדולה או קופסת קפה גדולה
- 3 כוסות קרח כתוש
- 1/3 כוס מלח
- 1/2 כוס חלב 3%
- 1/4 כוס אינסטנט פודינג (וניל, שוקולד או כל טעם אחר)
- 1/2 כוס שמנת
- 1/4 כוס סוכר (אפשר גם פחות)
- קורט מלח

אופן ההכנה

1. מערבבים או מקציפים יחד את החלב, השמנת, הסוכר ואבקת הפודינג. מוסיפים מלח לפי הטעם.
2. ממלאים את השקית הגדולה (או כלי קיבול אחר) בשלוש כוסות קרח ובמלח.
3. שופכים את תערובת החלב לתוך השקית הקטנה, סוגרים אותה בחוזקה ומכניסים אותה לתוך הגדולה, דוחפים קצת כך שתהיה מוקפת בקרח ומלח ואז אוטמים את השקית הגדולה.
4. מנערים במרץ במשך 10 עד 15 דקות, או עד שתערובת הגלידה תתקשה ותקבל מרקם קרמי.
5. מוציאים את השקית הקטנה, מגישים ונהנים.