

بوظة بدون تجميد

الأدوات والمواد

- كيس كبير بسحاب بلاستيكي أو برطمان زجاجي كبير أو علبة قهوة كبيرة
- كيس صغير بسحاب بلاستيكي
- 3 أكواب ثلج مطحون/مهروس
- 1/3 كوب ملح
- 1/2 كوب حليب 3%
- 1/2 كوب كريمة حامضة
- 1/4 كوب سكر (أو أقل)
- 1/4 كوب بودنج سريع الذوبان (فانيليا، شوكولاتة أو أي نكهة أخرى)
- رشّة ملح

طريقة التحضير

1. نخلط أو نخفق معًا الحليب، الكريمة الحامضة، السكر ومسحوق البودنج. نضيف السكر حسب ذوقنا.
2. نملأ الكيس الكبير (أو أي أداة تحريك أخرى) بثلاثة أكواب من الثلج و 1/3 كوب من الملح.
3. نسكب خليط الحليب داخل الكيس الصغير، نحكم إغلاقه جيدًا ونقوم بإدخاله إلى الكيس الكبير، نضغط قليلاً حتى يكون محاطًا بالثلج والملح ومن ثمّ نحكم إغلاق الكيس الكبير.
4. نخضّ الكيس بسرعة كبيرة لمدة 10 حتى 15 دقيقة، أو حتى يصبح الخليط صلبًا ونحصل على قوام كريمي.
5. نُخرج الكيس الصغير، نقدم البوظة ونتلذذ بمذاقها.