

Μπορείς να έχεις μαλακό σπιτικό παγωτό και χωρίς παγωτομηχανή. Δες πώς!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Τι κάνεις όταν δεν έχεις παγωτομηχανή αλλά θέλεις το παγωτό σου να είναι μαλακό και να μη λυγίζουν όλα τα κουτάλια σου στην προσπάθειά σου να βγάλεις μία κουταλίτσα από αυτό; Δες το παρακάτω πανέξυπνο trick.

Το μόνο που θα πρέπει να κάνεις είναι να βάλεις το κουτί που έφτιαξες το παγωτό σου μέσα σε ένα πλαστικό σακουλάκι από αυτά που μπαίνουν στην κατάψυξη και κλείνουν αεροστεγώς. Το πλαστικό σακουλάκι εμποδίζει τον κρύο αέρα να κάνει το παγωτό σου σκληρό σαν πέτρα. Αυτό που πρέπει να προσέξεις είναι να βγάλεις όσο περισσότερο αέρα γίνεται από το σακουλάκι σου πριν το βάλεις στην κατάψυξη.

Γράφτηκε από Αμαλία Βάγια

Πηγή: faysbook.gr