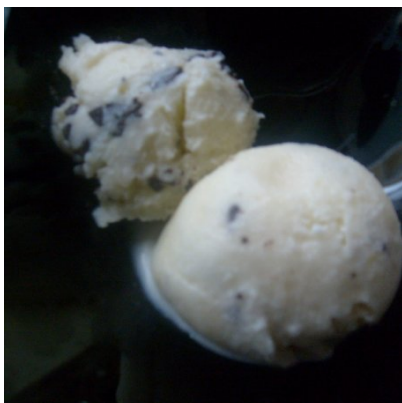


DOMOWE LODY STRACCIATELLA



MAGDAXXX



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	250 ml
śmietana	120 ml
cukier	60 g
wiórki czekoladowe	50 g
szczypta soli	do smaku
aromat waniliowy	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmiksuj mleko, śmietanę, cukier, aromat wanil. i sól.

Wlej mieszankę do urządzenia do robienia lodów. Gdy mieszanka zacznie rosnać, wówczas dodaj pokruszoną czekoladę albo wiórki czekoladowe.

Przełóż mieszankę do miseczki i wstaw do zamrażalki na co najmniej 3 godziny.