

Lody domowe



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|----------|
| jajko | 2 szt |
| cukier | 0,5 szkl |
| cukier waniliowy | 1 szt |
| śmietanka | 330 ml |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubijamy z połową cukru. Żółtka ucieramy pięć minut z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym. Białka łączymy z żółtkami i ucieramy razem 10 minut. Śmietankę ubijamy na sztywno łączmy z ubitymi jajkami. Razem ubijamy jeszcze chwilę. Gotowe lody wlewamy do szklanek i wkładamy na 4-5 godzin do zamrażalnika. Można podzielić na kilka części i do jednej dodać kakao do innej kawę i będą miały różne smaki.