

## Lody migdałowo-truskawkowe



### ROSIK93



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>truskawki</b>	300 g
<b>migdały zmielone</b>	100 g
<b>amaretto</b>	1 łyżka
<b>żółtka</b>	2 szt
<b>śmietana</b>	200 g
<b>cukier</b>	3/4 szklanki
<b>mleko</b>	1 szklanka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki zmixować blenderem, dodać mleko. Jajka sparzyć, oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem. Śmietanę ubić. Wszystkie składniki połączyć, dokładnie wymieszać. Masę przełożyć do maszynki do lodów włączyć na 30 min, dołożyć zmielonych migdałów oraz amaretto. Po tym czasie włożyć masę do zamrażarki na ok 1 h.