

Lody waniliowo-wafelkowe



IWONADD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	350 ml
laska wanilii	1/2 szt
cukier	75 g
żółtko jajek	2 szt
mąka kukurydziana	1 łyżeczka
śmietana 30%	250 ml
wafelki waniliowe	4-6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wydobyc ziarenka z wanilii i dodać do mleka, włożyć również pozostałą laskę, dodać połowę cukru i zagotować razem na malutkim ogniu.
- KROK 2 W tym czasie ubić żółtka z powstałym cukrem i mąką kukurydzianą na puszystą masę.
- KROK 3 Gdy mleko zacznie wrzeć dodać je do jajek przelewając przez sitko i cały czas mieszając.
- KROK 4 Postawić ponownie całość na palnik i cały czas mieszając doprowadzić do wrzenia, jak tylko pojawią się pierwsze bąbelki wyłączyć i zdjąć z ognia. Odstawić do osudzenia, najpierw w temp. pokojowej potem w lodówce by osiągnąć temp. min. 4 stopnie (schodzi kilka godzin).
- KROK 5 Następnie ubić śmietankę na sztywno i połączyć z masą waniliową.
- KROK 6 W tym momencie można skorzystać z maszyny do lodów lub włożyć całość do zamrażalnika i mieszać co 15-30 minut przez pierwsze 2-4h.
- KROK 7 Wafelki drobno posiekać

KROK 8

Gdy pojawią się pierwsze kryształki lodu, a masa zacznie robić gęsta, przypominająca konsystencją już lody, dodać posiekane wafelki, wymieszać i kontynuować mrożenie jeszcze 2-4h.