

Lody z masła orzechowego



EWA WOJTASZKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło orzechowe	500 gramów
śmietana kremówka	2 szklanki
mleko skondensowane niesłodzone	1 puszka
ekstrakt waniliowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietankę ubij mikserem. Odstaw na bok.

W osobnej misce połącz ze sobą mleko skondensowane, ekstrakt waniliowy oraz masło orzechowe.

Do masy orzechowej porcjami dodawaj ubitą śmietankę.

Gotową masę przetóż do pojemniczka i przetóż do zamrażalnika na kilka godzin.

Lody najlepiej smakują podane z sosem czekoladowym.