Lody migdałowe z orzeszkami



AGATA B

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

migdały	1 szklanka
aromat migdałowy	kilka kropel
orzeszki ziemne	1/2 szklanki
jajko	3
cukier	1/3 szklanki
śmietanka trzydziesto%	330 g
mleko	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubijamy na parze stopniowo dodając cukier. Migdały drobno rozdrabniamy w blenderze. Mleko gotujemy, gorące wlewamy do jajek i jeszcze chwilę ubijamy. Dodajemy migdały, aromat, mieszamy i studzimy. Do przestudzonego mleka dodajemy śmietankę, ubijamy kilka minut. Orzeszki rozdrabniamy blenderem, wsypujemy do lodów i mieszamy. Gotowe wlewamy do maszynki do lodów i włączamy ją na 30 minut. Następnie wstawiamy do zamrażalnika na około 4 godziny.