

Lody domowe



RUSSKAYA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1/2 litra
jajko	2 sztuki
cukier	2 łyżki
cukier waniliowy	opakowanie
budyń w proszku	łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mleka odlewamy 1/4 szklanki i rozprowadzamy w niej proszek budyniowy, resztę gotujemy.

Gdy zacznie wrzeć wlewamy resztę mleka i gotujemy budyń.

Jajka ucieramy z cukrem. Gdy będą już gładkie, pomału wlewamy gorący budyń, cały czas mieszając. Miksujemy jeszcze chwilę i odstawiamy by przestygło.

Rozlewamy w foremki do lodów lub kubeczki plastikowe i wstawiamy na kilka godzin do zamrażarki.

Łyzeczki w ruch!