Lody waniliowe w porzeczkowej polewie



BANDITKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
cukier puder	2 szklanki
laska wanilii	1 szt
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko rozbić z cukrem, sproszkowaną wanilią, wlać mleko, postawić na niewielki ogień, stale mieszając doprowadzić do wrzenia. Następnie masę wlewamy do naczynia i wstawiamy do zamrażalnika na 3 godziny.
Potem wyjmujemy, nakładamy łyżką do lodów do miski, polewamy sokiem z porzeczki.
Można też do masy dodać 2 łyżki kakao, wtedy wyjdą lody kakaowe. Druga fotka prezentuje kakaowe lody.