

Lody waniliowe



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	0,75 litra
cukier trzcinowy	20 dkg
jajko	5 szt.
wanilia	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka utrzeć z cukrem na jednolitą masę. Zagotować mleko z wanilią i wrzące mleko powoli wlewać do utartych jaj stale mieszając żeby białko się nie zważyło.

Otrzymana masę podgrzewać aż zacznie gęstnieć, stale przy tym mieszając. Wlać karmel sporządzony z cukru zrumienionego na złoty kolor z zagotowaną wodą. Ostudzona masę zamrozić.