

Lody orzechowe



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	0,5 litra
żółtko jajek	4 szt
jajko	1 szt
cukier	20 dkg
śmietanka kremowa	10 dkg
wanilia	1 opakowanie
orzechy włoskie	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka i 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. Ostudzić i dodać orzechy. Pod koniec kręcenia lodów dodać ubitą śmietankę. Wymieszać i ostudzoną masę zamrozić.