

Lody śmietankowe



EWELKA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	500 ml
żółtko jajek	8 szt.
cukier	150-200 g
śmietana kremówka	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem. Mleko zagotować i wlewać strumieniem do naczynia z żółtkami wstawionego do garnka z wrzątkiem. Cały czas ubijać. Gdy masa zgęstnieje, zdjąć z ognia i dalej ucierać, aż do ostygnięcia. Śmietanę ubić i wymieszać z żółtkami. Przełożyć do maszyny do lodów lub do innego naczynia. Lody włożyć do zamrażarki