

Lody czekoladowe



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	3 szkl
jajko	3 szt
cukier	1,5 szkl
czekolada	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę rozpuścić w pół szklani mleka, podgrzewając. Jajka z cukrem ubić na puszystą masę. Mleko zagotować. Naczynie z ubitymi jajkami położyć nad parą i powoli wlewać gorące mleko i czekoladę, ciągle ubijając. Tak długo ubijać aż masa będzie gęsta. masę zdiąć z pary i ubijać do ostudzenia. Przełożyć masę do pucharkow, włożyć do zamrażalnika na 4 godziny.