



Kulfi - indyjskie lody

przepisy.pl

 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- mleko - 0.5 litrów
- mleko skondensowane niesłodzone - 1.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- orzechy - 2 łyżki
- rodzynki - 2 łyżki
- migdały - 2 łyżki
- mąka kukurydziana - 1 łyżka
- syrop różany - 2 łyżki
- płatki migdałowe - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mleko tłuste wlej do rondelka, dodaj cukier i podgrzewaj na małym ogniu. Mąkę kukurydzianą rozpuść w odrobinie mleka skondensowanego i dodaj, kiedy cukier się rozpuści, a mleko zagotuje.
2. Mieszaj, aż mleko zgęstnieje. Zdejmij z gazu, przestudź i dolej mleko skondensowane, syrop różany, orzechy i posiekane migdały. Wszystko wymieszaj i przelej do miski.
3. Zamrażaj, aż stwardnieje na brzegach, a następnie zmiksuj, aby masa była kremowa. Przełóż do pucharków i ponownie zamrażaj przez ok. 6 godzin. Podawaj posypane płatkami migdałowymi. Możesz posypać też owocami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl