



przepisy.pl

Lody truskawkowe

 0 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukier - 150 gramów
- mleko - 400 mililitrów
- żółtka - 4 sztuki
- laska wanilii - 0.5 sztuk
- śmietana kremowa - 60 mililitrów
- owoce mieszanka - 150 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Owoce przebierz, opłucz i obierz z szypulek. Następnie rozrób w mikserze.
2. Mleko zagotuj z owocami.
3. Żółtka utrzyj z cukrem na jednolitą masę, a następnie wlej gorące mleko i podgrzej na małym ogniu, aż zgęstnieje. Nie gotuj.
4. Następnie szybko ozięb, wlej do maszyny do kręcenia lodów do połowy wysokości. Wstaw do zamrażalnika, włącz maszynkę i kręć, do czasu gdy masa zgęstnieje. Pod koniec zamrażania wymieszaj z przecierem z truskawek lub poziomek i śmietaną.

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