



Lody z dodatkiem wanilii z Madagaskaru i prażonymi migdałami

przepisy.pl



Składniki:

- Carte d'Or Vanilla** - 300 gramów
- migdały pokrojone w słupki - 0.5 opakowań

sos toffi

- cukier - 1 szklanka
- miękkie masło - 85 gramów
- śmietanka kremówka - 250 mililitrów
- sól - 1 szczypta

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

20 minut 2 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na suchą, lekko rozgrzaną na niewielkim ogniu patelnię wsypujemy cukier. Kiedy się rozpuści i będzie złotego koloru dodajemy masło.
2. Po połączeniu tych dwu składników dodajemy sól oraz śmietankę i energicznie mieszamy drewnianą łyżką aż uzyskamy oczekiwaną konsystencję.
3. Migdały prażymy na suchej patelni aż będą lekko złote.
4. Na talerzyk wylewamy sos toffi, dodajemy lody z wanilią z Madagaskaru Carte D'or i posypujemy prażonymi migdałami.

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