

Lody Violi

Przepis dodany przez użytkownika viola88viola

Mleko zagotować, ostudzić. Jajka (całe) ubić na parze z cukrem i cukrem waniliowym. Masę jajeczną dodać do mleka, wymieszać (najlepiej mikserem lub w blenderze). Masę mleczno jajeczną włożyć do zamrażalnika na 30 minut. Wyjąć, zmiksować. Ponownie wstawić do zamrażalnika na 2 -3 godziny. Lody powinny być gęste, ale puszyste. Gotowe lody nałożyć specjalną łyżką do szklanych pucharków. Podawać z owocami, wiórkami czekoladowymi i rodzynkami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 1 l
- jajka - 10 szt.
- cukier - 30 dag
- cukier waniliowy - 1 szt.
- owoce - według uznania
- rodzynki - według uznania
- wiórka czekoladowe do dekoracji - według uznania

Etapy przyrządzania:

1. Mleko zagotować, ostudzić. Jajka (całe) ubić na parze z cukrem i cukrem waniliowym. Masę jajeczną dodać do mleka, wymieszać (najlepiej mikserem lub w blenderze). Masę mleczno jajeczną włożyć do zamrażalnika na 30 minut. Wyjąć, zmiksować. Ponownie wstawić do zamrażalnika na 2 -3 godziny. Lody powinny być gęste, ale puszyste. Gotowe lody nałożyć specjalną łyżką do szklanych pucharków. Podawać z owocami, wiórkami czekoladowymi i rodzynkami