Lody czekoladowe

Przepis dodany przez użytkownika trini6

lody

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- mleko - 2 szkl.
- żółtka - 4 szt.
- cukier - 1/2 szkl.
- gorzka czekolada - 15 dag

Etapy przyrządzania:

1.

Czekoladę utrzeć i rozpuścić w 1/2 szklanki mleka, podgrzewając

2. Przygotowaną czekoladę połączyć z pozostałym mlekiem

3.

Żółtka utrzeć z cukrem, aż do momentu uzyskania białej masym naczynie z żółtkami ustawić na garnku z wrzącą wodą, ubijać do momentu, aż masa zgęstnieje

4. Ubitą masę połączyć z czekoladą, wstawić do zamrażalnika na 3-4 godziny