

Lody śmietankowe

data aktualizacji: 2021.06.17 autor: Redakcja



Składniki:

- śmietanka do deserów 30 - 36%
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka 2%
- cukier spożywczy - 80g

Połowę śmietanki deserowej przelej do rondelka i dodaj cukier. Całość podgrzewaj na małym lub średnim ogniu, co jakiś czas mieszając, do momentu całkowitego rozpuszczenia się cukru.

Tak przygotowaną masę przelej do pojemnika, w którym będziesz mrozić lody.

Do wstępnie przygotowanej masy dodaj pozostałe składniki: mleko i resztę śmietanki. Całość dokładnie wymieszaj.

Wstaw pojemnik do zamrażarki na pół godziny. Po 30 minutach wyjmij masę śmietankową z zamrażalnika i zblenduj całość. Następnie kontynuuj schemat mrożenie - blendowanie powtarzaj regularnie co pół

godziny, aż masa śmietankowa całkowicie się schłodzi.

Zazwyczaj czynność ta zajmuje do 4 godzin.

Podawaj w pucharkach z posypkami.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/38855-lody-smietankowe>