

# Cudowne waniliowe lody z mleka ryżowego...(bez maszynki)

Autor: **KuchennaOkupacja**

Przepisów: 5 Ocena: 126



3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 500ml waniliowego mleka ryżowego
- 80g ksylitolu
- 1/2 łyżeczki aromatu waniliowego
- 2 żółtka
- 1 jajko

## Sposób przygotowania:

- 1 Mleko gotujemy w garnku aby było ciepłe (NIE WRZĄCE!!). Żółtka i jajko wbijamy do miski, dodajemy laskę wanilii i słodzik, miksujemy aby powstała dość duża piana. Ciepłe mleko wlewamy do miski z pianką cały czas ją ubijając. Chwilę miksujemy. Przelewamy całość do garnka i gotujemy aż zacznie gęstnieć, pamiętając o mieszaniu. Gdy odrobinę zgęstnieje, miksujemy ok. 1 minuty, zostawiamy do ostygnięcia. Po ostygnięciu mocno miksujemy i dajemy do zamrażarki na 1h. Po 1h wyjmujemy i znów mocno miksujemy i do zamrażarki. Tą czynność powtarzamy co godzinę aż do uzyskania odpowiedniej dla siebie konsystencji lodów. Smacznego!)



Twoje notatki do przepisu: