

# Domowe lody waniliowe

Autor: **niziolek**Przepisów: **8** Ocena: **149**

3-4 os.



&gt; 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 500ml śmietanki 36%
- 250ml mleka (powinno być tłuste 3,2)
- laska wanilii
- 2 żółtka
- 4 czubate łyżki cukru pudru

## Sposób przygotowania:

- 1 Laskę wanilii naciąć trzeba wzdłuż, wrzucić do mleka i zagotować, odstawić do wystygnięcia. Umyte i sparzone jajka odseparować, żółtka utrzeć z cukrem pudrem na puszysta masę. Ubić śmietanę (trzeba pamiętać że śmietana musi być dobrze schłodzona bo z ubijania wyjdzie masło! wiem co mówię ! :P). Mleko wlać do żółtek z cukrem, dobrze wymieszać, potem wlać całość do śmietanki i dobrze wymieszać :)
- 2 Całość wlać do płaskiego naczynia (u mnie to było naczynie szklane żaroodporne:P ), i wstawić do zamrażarki. Po godzinie wyjąć i wymieszać, żeby nie robiły się kryształki lodu, wstawić z powrotem do zamrażalnika. I tak przez 4 godziny około, aż będą gotowe :)

## Twoje notatki do przepisu: