

# lody truskawkowe

Autor: **agafia**Przepisów: **327** Ocena: **2648**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- puszka mleka skondensowanego niesłodzonego 400 ml
- cukier puder - 2 łyżki
- truskawki - 300 g
- brązowy cukier - 3 łyżki
- sok z połowy cytryny

## Sposób przygotowania:

- 1 Puszkę mleka schłodzić przez noc w lodówce lub przez 2 godziny w zamrażarce.
- 2 Umyte truskawki pokroić na kawałki, wymieszać z brązowym cukrem i sokiem z cytryny. Usmażyć na patelni na dużym ogniu, często mieszając. Im większa patelnia tym lepiej ( sok szybko odparuje z truskawek, a owoce się nie rozpadną ). Usmażone truskawki wystudzić.
- 3 Schłodzone mleko ubić mikserem na pianę ( ok 2 minuty ), pod koniec ubijania dodać cukier puder. Wymieszać z truskawkami. Włożyć do zamrażarki na kilka godzin. Przez pierwsze 3 godziny , mniej więcej co 30 minut, masę przemieszać energicznie łyżką żeby lody były bardziej puszyste i nie tworzyły się kryształki lodu.



Twoje notatki do przepisu: