



Lody malinowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Szybkie i proste w wykonaniu domowe lody, które zasmakują wszystkim domownikom.

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Schłodzoną śmietankę łąciatą i mleko skondensowane wlewamy do miski i ubijamy na gęstą, śmietankową masę.

Krok 2

Maliny myjemy i odsączamy. Rozdrabniamy blenderem. Dodajemy powoli do masy śmietankowej

Krok 3

Całość ubijamy przez kolejne 30 sekund do uzyskania jednolitej masy.

Krok 4

Gotową masę przekładamy do pojemnika, umieszczamy w zamrażalniku do schłodzenia na kilka godzin.

Wskazówki

Lody możemy podać udekorowane listkami młodej mięty, świeżymi owocami oraz np. startą czekoladą.

Składniki:

– 400 g Śmietanki Łaciatej 30%
(schłodzonej)

– 400 g mleka skondensowanego
słodzonego

– 250 g malin + do dekoracji

– listki mięty do dekoracji (opcjonalnie)

– kilka kostek czekolady (do dekoracji)