



Lody z oliwy z oliwek

Autor: Aneta Gwiner

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mleko podgrzewamy z solą i cukrem pudrem do momentu połączenia się solii cukru. Ściągamy z ognia i czekamy, aż wystygnie.

Krok 2

Dodajemy oliwę z oliwek i śmietankę. Mieszymy i wkładamy do zamrażalki.

Krok 3

Co pół godziny mieszamy lody, aby po około 5-6 godzinach powstał puszysty lody.

Składniki:

200 ml oliwy z oliwek (extra virgin)

100 g cukru pudru

400 ml mleka Łaciate

Szczypta soli

600 ml śmietanki Łaciatej 30%