



Lody aroniowe z rodzynkami

Autor: agatab

Danie: **Podwieczorek, Deser, Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Żółtko ucieramy na parze stopniowo dodając cukier. Aronię miksujemy w blenderze. Mleko gotujemy, gorące wlewamy do utartego żółtka, dodajemy śmietankę, aronię i rodzynki, ubijamy chwilę mikserem. Studzimy, wlewamy do maszynki do lodów i włączamy ją na 30 minut. Następnie wstawiamy na około 4 godziny do zamrażalnika.

składniki

Na około 1 litr lodów:

- 1 żółtko
- 1 szklanka cukru
- niepełna szklanka mleka Łaciate
- niepełna szklanka aronii
- 330 g śmietanki 36% Łaciatej
- 1 szklanka rodzynek