

# Lody czekoladowe



Trudność:

Czas przygotowania: 5g 10min , Czas gotowania: 10min

Całkowity czas: 5g 20min , Porcja: 4

**437** Kalorii , **0 g** Cukrów , **15 g** Tłuszczy , **14 g** Białek

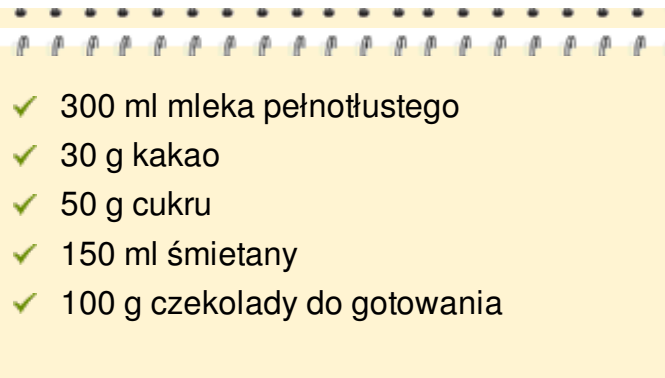
**Autor:** Redaktor

**Link:** <https://srecepty.pl/lody-czekoladowe>

## Przygotowanie

Mleko wraz z cukrem zagotuj. Dodaj na kawałki rozdrobnioną czekoladę i kakao. Mieszaj bez ognia, aż czekolada całkowicie ztopnieje. Gotową masę zastudź. Ubij śmietanę i wymieszaj ją z czekoladowym kremem. Przełóż do formy i zamrażaj około 4-5 godzin.

## Składniki



- ✓ 300 ml mleka pełnotłustego
- ✓ 30 g kakao
- ✓ 50 g cukru
- ✓ 150 ml śmietany
- ✓ 100 g czekolady do gotowania

## Kategorie

Lato, Produkty mleczne i jaja, Rodzina, Wizyta, Słodyczne

