

# Lody waniliowe



Trudność:

Czas przygotowania: 4g 30min , Czas gotowania: 15min

Całkowity czas: 4g 45min , Porcja: 2

**0** Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczy , **0 g** Białek

**Autor:** Redaktor

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

## Przygotowanie

Włóż cukier i laskę wanilii do garnka i zalej mlekiem. Podgrzewaj na małym ogniu. Ubij żółtka i stopniowo dodawaj mleko.

Mieszanicę podgrzewaj na małym ogniu, mieszając, dopóki masa nie zacznie gęstnieć.

Odstaw do ostygnięcia. Po wystudzeniu wmieszaj śmietankę do ochłodzonego kremu i włóż do lodówki na co najmniej 2 godziny. Po tym czasie przelej masę do foremki i zamrażaj 2-3 godziny.



## Składniki

- ✓ 1/3 szklanka cukier puder
- ✓ 1 laska wanilii
- ✓ 3/4 szklanki mleka
- ✓ 3 żółtka
- ✓ 1 szklanka śmietany

## Kategorie

Lato, Rodzina, Słodcyce