

Jogurtowe lody chałwowe z orzechami włoskimi



Autor: **Matematyczka**
Przepisów: **45** Ocena: **879**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- jogurt naturalny, 400g
- śmietana 36%, 200g
- mleko 3,2%, 1 szklanka (250ml)
- cukier, 3 łyżki
- chałwa waniliowa, 100g
- posiekane orzechy włoskie, 2 garście

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki muszą być dobrze schłodzone.
- 2 Ubić śmietanę, dodać jogurt naturalny i cukier (jeśli to cukier zwykły to lepiej go wcześniej rozpuścić w jogurcie). Wszystko ubić jeszcze przez chwilę. Wlać mleko i miksować do dokładnego połączenia składników. Na koniec dodać rozdrobnioną chałwę i zmiksować na jak najgładszą masę, ostatecznie dodać posiekane orzechy. Wszystko dobrze wymieszać.
- 3 Jeśli jest się szczęśliwym posiadaczem maszyny do lodów wystarczy wlać masę do niej i pozwolić jej dokończyć dzieła :). JA nie jestem, więc przelałam do pojemnika po lodach, jeszcze raz zmiksowałam i włożyłam do zamrażalnika. Wyciągałam mniej więcej co godzinę i miksowałam ponownie. Postąpiłam tak około 4-6 razy i zostawiłam lody na noc w zamrażalniku.
- 4 UWAGA! Lody nie są aksamitnie gładkie, ani nie należą do lodów miękkich. Są twarde i bardzo lodowe. Przed podaniem dobrze jest je wcześniej wyciągnąć, żeby się trochę łatwiej nabierało i nakładać przy pomocy ciepłej łyżki / gałkownicy (u mnie narzędzie do robienia kulek z melona lub arbuza- dlatego sa takie małe).
- 5 Inspiracja: mojewypieki.blox.pl

Twoje notatki do przepisu: