

Lody kawowe i lody kakaowe bez jajek- najlepszy przepis



Autor: **mangiare**
Przepisów: **65** Ocena: **599**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- śmietany kremówki 30% 600 ml schłodzonej
- mleko zagęszczone słodzone 300 ml schłodzone
- kawa rozpuszczalna sypka 2 łyżki
- kakao gorzkie 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Śmietanę ubić na sztywną pianę, dodać mleko, zmiksować 30 sekund. Masę podzielić na dwie równe części. Do jednej masy wsypać kawę i zmiksować tak, aby składniki się połączyły z masą. To samo robimy z drugą częścią dodajemy nasze kakao i miksujemy do połączenia składników. Masę wykładamy do pojemników lub do kubeczków plastikowych z patyczkiem. Wszystko to wstawiamy do zamrażarki na całą noc. Pojemniczki podpisujemy



- 2 Przed serwowaniem lodów, pojemniczki wyciągamy z zamrażarki i pozostawiamy na 3 minuty, lepiej będą nam się nakładać do naszych pucharków. Gotowe lody możemy poleać ulubioną polewą i posypać posypką.

Zobacz krótki film.

Buon appetito!



Twoje notatki do przepisu: