

Przepis na domowe lody śmietankowe

Składniki:

- 500 ml śmietany kremówki (36%)
- 200 ml mleka
- 150 g cukru
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego

Przepis:

1. W misce wymieszaj śmietanę kremówkę z mlekiem, cukrem i ekstraktem waniliowym. Upewnij się, że cukier całkowicie się rozpuści.
2. Powstałą mieszankę wstaw do lodówki na około godzinę, aby dobrze się schłodziła.
3. Przelej schłodzoną mieszankę do maszyny do lodów i postępuj zgodnie z instrukcjami producenta. Jeśli nie masz maszyny, przelej mieszankę do płaskiego pojemnika i wstaw do zamrażarki. Co 30 minut przez pierwsze 3 godziny mieszaj lody, aby uniknąć powstawania kryształków lodu.
4. Kiedy lody zaczną gęstnieć, dodaj ulubione dodatki (np. kawałki czekolady, pokrojone owoce, orzechy). Mieszaj delikatnie, aby dodatki równomiernie się rozłożyły.

Propozycje dodatków:

- Owoce: Świeże truskawki, maliny, jagody lub mango.
- Czekolada: Pokrojona w kawałki mleczna, gorzka lub biała czekolada.
- Orzechy: Posiekane migdały, orzechy włoskie lub pekan.
- Sosy: Domowy karmel, sos czekoladowy lub owocowy.