Domowe lody daktylowe

Kinga Bajcar

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

Daktyle bez pestek suszone Bio - 10 szt.

Laska wanilii Bio - 1 szt.

Śmietanka 30 % - 1/2 litr

Dodatkowe info:

Do lodów nie dodajemy w ogóle cukru, gdyż daktyle są bardzo słodkie. Słodycz daktyli równoważy smak śmietany, sprawiając, że deser jest idealnie słodki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śmietankę ubijamy mikserem na sztywno, na końcu dodajemy ziarenka z laski wanilii. Ponownie ubijamy, aby wanilia równomiernie zmieszała się z ubitą śmietaną.

KROK 2: Daktyle miksujemy (rozdrabniamy blenderem) na gładką masę.

KROK 3: Rozdrobnione daktyle dodajemy do ubitej śmietany. Ponownie miksujemy.
Masę wstawiamy do lodówki na około 3 godziny. Międzyczasie co godzinę wyciągamy jeszcze nie do końca zamarznięte lody i ponownie miksujemy je. Takie miksowanie na wpół zamarzniętych lodów powoduje, że stają się one bardziej puszyste.

Smacznego ;)