Lody waniliowe z jogurtem

Renixx

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- mleko - 150 ml
- śmietana kremówka - 150 ml
- jogurt grecki - 150 ml
- cukier puder - 15 dag
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtka - 3 szt.

Dodatkowe info:

Bardzo smaczne i puszyste, łatwe do zrobienia lody waniliowe. Można ich przygotować bez maszynki do lodów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka z cukrem pudrem i cukrem waniliowym zmiksować.

KROK 2: Nie przerywając ubijania wlewać powoli gorące mleko.

KROK 3: Przelać do garnka, podgrzewać do zgęstnienia masy. Następnie ostudzić.

KROK 4: Śmietanę ubić na sztywno. Ciągle ubijając dodawać na przemian jogurt i zimną masę jajeczną. W razie potrzeby dosłodzić cukrem pudrem.

KROK 5: Przełożyć do pojemnika i włożyć do zamrażarki. W trakcie zamrażania zmiksować 2-3 razy. Gotowe lody przełożyć do pucharków lub podawać w wafelkach do lodów.