

Sundae karmelowy w stylu McDonald's

Ingrédients

- 120g mietany kremówki
- 170g s odzonego mleka skondensowanego

Préparation

1. Przepis na szybkie lody, bez sprz tu i pyszne, co wy na to?
2. Oto przepis na lody bez maszynki do lodów w stylu Sundae, do zmodyfikowania wed ug w asnych upodoba : sos karmelowy, czekoladowy lub owocowy, kawa ki karmelu, orzechów laskowych lub orzeszków ziemnych, lody aromatyzowane wanili łlub kaw , a nawet cynamonem dla bardziej oryginalnej wersji
Sk adniki :U y em ekstraktu waniliowego Norohy od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na ca ej stronie (partner).
3. U y em posiekanych orzechów laskowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% зни ki na ca ej stronie (niepartner).
4. Czas przygotowania: 10 minut + czas mro eniaDla 4 osób : Sk adniki : mietany kremówki s odzonego mleka skondensowanego Troch łekstraktu waniliowego Sos karmelowy & suszone owoce Przepis : Ubij mietan łna sztywno.
5. Delikatnie dodaj do ubitej mietany s odzone mleko skondensowane oraz wanili .
6. Przelej do pojemnika i zamra aj, regularnie mieszaj c.
7. Gdy lody maj łkonsystencj łdo wyciskania, prze ó łje do r kawa cukierniczego z ko cówk łw ksztu cie gwiazdki i wyciskaj do s oików.
8. Pozwól im jeszcze zamarn łw zamra arce, a nast pnie dodaj sos karmelowy (lub czekoladowy lub owocowy wed ug w asnych preferencji) oraz kawa ki suszonych owoców, zanim si łrozkoszujesz!