

Lody o smaku speculoos

Ingrédients

- 450g pe not ustego mleka
- 325g kremu do smarowania ze speculoos
- 30g cukru
- 40g glukozy w proszku
- 5g stabilizatora
- 300g mietany kremówki
- 40g pokruszonych speculoos

Préparation

1. U mnie wrzesie łnie oznacza ko ca przepisów na lody!
2. Je li dla was jest tak samo, to rozkoszujcie si łtymi intensywnie aromatyzowanymi lodami ze speculoos.
3. Podgrzej mleko z kremem do smarowania.
4. Równocze nie wymieszaj cukier, glukoz łi stabilizator.
5. Dodaj je do mleka i delikatnie podgrzewaj, a łcukry si łrozpuszcz .
6. Przelej do naczynia, przykryj foli łi ca kowicie sch ód łw lodówce.
7. Gdy masa b dzie zimna, ubij mietan łkremówk łna bił ł mietan łi wmieszaj j łdo mieszanki mleczno-speculoos.
8. Wlej mas łdo maszynki do lodów.
9. Gdy lody zaczn łsi łformowa , dodawaj ma ymi kawa kami pokruszone speculoos.
10. Pami łaj, aby wyj łz zamra arki na oko o 15 do 20 minut przed podaniem, aby cieszy łsi łlepszym smakiem!