

Domowe lody czekoladowe



czas przygotowania: **30 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

- Cukier puder - 2 łyżki
- Jajko (rozmiar L) - 1 sztuka
- Mleko - 1 szklanka
- Cukier wanilinowy Gellwe - 2 łyżeczki
- Słodki Kubek czekoladowy Gellwe - 1 opakowanie
- Starta czekolada - wedle uznania

Sposób przygotowania

- 1 Do rondelka wsyp cukier puder, budyń czekoladowy „Słodki Kubek” Gellwe i cukier wanilinowy Gellwe.
- 2 W tak przygotowaną mieszankę wbij jajko i dokładnie wymieszaj.
- 3 Następnie ubijaj na parze, dolewając stopniowo ciepłe mleko. Gdy masa zgęstnieje, a na jej powierzchni zacznie pokazywać się pianka, przelej ją do plastikowego lub stalowego naczynia.
- 4 Po przestudzeniu dodaj startą czekoladę, wymieszaj i przykryj szczelnie folią aluminiową. Wstaw do zamrażalnika.
- 5 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Domowe lody czekoladowe



Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g