

Cyko-lody



Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 2 osób

Koszty przyrządzenia: 20

Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- Cykoriada - 20 g
- mleko - 100 ml
- mleko skondensowane - 400 g
- śmietana - 300 g
- cukier puder lub miód - 3-4 łyżki

Opis przygotowania:

Cykoriadę rozpuszczamy w podgrzanym mleku i czekamy, aż ostygnie. Mleko skondensowane ubijamy mikserem. W osobnej misce ubijamy kremówkę pod koniec dodając cukier puder / miód. Pianę z mleka skondensowanego oraz ubitą śmietanę łączymy, dodajemy rozpuszczoną wcześniej Cykoriadę (zostawiamy troszeczkę do dekoracji), całość delikatnie mieszamy. Masę przekładamy do plastikowego pojemnika i na całą powierzchnię ciekłą stróżką wylewamy pozostałą część Cykoriady. Możemy patyczkiem/wykałaczką/widelczykiem utworzyć wzorki. Wstawiamy do zamrażarki na kilka/kilkanaście godzin. SMACZNEGO!

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!