

Lody nutellowe

Lody z nutellą- chyba najlepsze, pełne nutelli, słodko-czekoladowe. Znikły bardzo szybko, taaakie dobre są lody nutellowe. Koniecznie zróbcie – ja użyłam swojego osobistego słoiczka :).

[Lody z nutellą na patyku.](#)

Lody nutellowe



2 jajka

2-3 łyżki cukru

300 ml śmietanki 30%

5 łyżek nutelli

Jajka sparzyć wrzątkiem.

Oddzielić białka od żółtek.

Żółtka ubić na parze z cukrem pudrem w kąpielii wodnej – żółtka z cukrem wkładamy do miseczki, którą ustawiamy nad garnkiem z wodą (miska nie może dotykać poziomu wody), podgrzewamy wodę i w tym czasie miksujemy żółtka aż masa stanie się jasna, potem zdejmujemy do wystygnięcia.

Śmietankę ubić na sztywno.

Białka w oddzielnej misce również ubić na sztywno.

Wymieszać żółtka z cukrem razem ze śmietanką i białkami, dodać nutellę i całość chwilę zmiksować do połączenia się składników.

Przełać masę do maszynki do lodów i postępować według instrukcji (kręcić około godziny, przełać do innego pojemnika i włożyć do zamrażalnika).

Jeśli nie macie maszynki masę przełóżcie do pojemniczka, włożcie do zamrażalnika i miksujcie, co godzinę, aby pozbyć się kryształków wody.

