

Lody snickers przepis

Od dawna chodziły za mną jakieś smaczne lody. Pomyślałam o tym, jakie chętnie bym sama chciała kupić w sklepie i... padło na snickersy :). To są lody bez żółtek, bardzo proste, wystarczy kilka składników i więcej chęci, a efekt murowany. Są pyszne i jestem przekonana, że dzieciaki będą baaardzo zadowolone, jeśli je im zrobicie :).

[Przepisy na inne lody tutaj.](#)

Lody snickers



500 ml śmietanki 36% (lub 30% + śmietan fix)
2-3 łyżki cukru pudru
2 łyżki sosu toffi

5-8 cukierków snickers lub 2-3 batony
dodatkowo do podania:
2-3 cukierki snickers
sos toffi

Ubić śmietankę na sztywno z dodatkiem cukru pudru.
Przelać masę do maszynki do lodów i kręcić przez 15 minut, pod koniec dodać sos toffi.

Pokroić batony lub cukierki na mniejsze 0,5 cm kawałki.
Po tym czasie lody powinny na tyle zgęstnieć by przełożyć je do pojemniczka i wymieszać ze snickersami.

Włożyć do zamrażalnika na min. kilka godzin.

Jeśli nie macie maszynki – ubitą kremówkę wymieszać od razu z batonikami, przełożyć do pojemniczka i zostawić na kilka godzin w zamrażalniku – co jakiś czas lody przemieszać.
Podawać polane sosem toffi z dodatkowymi snickersami.



DUSIOWA KUCHENIA





