

# EGGSPERCI



## NATURALNE LODY WANILIOWE

 25-30 MINUT, MROŻENIE 4-6 GODZIN

 CAŁA PORCJA OK 1,5 LITRA

### SKŁADNIKI



- 3 x 50 g drobnego cukru
- ziarenka wanilii z 1 laski
- 6 żółtek z jaj Kotlina Natury- mocno schłodzonych
- 3 białka z jaj Kotlina Natury - mocno schłodzone
- 400 ml śmietany kremówki - schłodzonej, do ubicia

### PRZYGOTOWANIE



1. Do jednej miski włożyć wszystkie żółtka, ziarenka wanilii i ubijać długo na średnich obrotach, aż masa zrobi się prawie biała i puszysta.
2. W drugiej misce osobno ubić na sztywno białka, na sam koniec dodając cukier.
3. Gdy obie masy będą gotowe, do miski z masą z żółtek dodawać stopniowo po jednej łyżce ubitych białek na przemian z ubitą śmietanką kremówką. Delikatnie mieszać trzepaczką.
4. Wymieszaną masę mrozić przez ok. 4-6 godzin.
5. Gotowe lody podawać z owocami, waflami lub ulubionymi łakociami.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

**EGGSPERCI.PL**