



Lody czekoladowo-orzechowe

4 porcje

10 minut

Składniki

- 120 g uprażonych orzechów laskowych
- 150 g mlecznej czekolady z orzechami laskowymi (w kawałkach)
- 150 g śmietany 36%
- 350 ml mleka pełnotłustego (min. 3,2%)
- 2 jajka
- 80 g cukru
- 20 g niesłodzonego kakao w proszku

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. W kielichu umieść 60 g uprażonych orzechów laskowych i 150 g mlecznej czekolady. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Posiekaj.

3

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Dodaj 150 g śmietany 36%, 350 g mleka pełnotłustego, 2 jajka, 80 g cukru i 20 g niesłodzonego kakao w proszku. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Wymieszaj.

5

Przelej mieszankę do hermetycznego pojemnika, upewniając się, że wysokość mieszanki nie przekracza 4 cm. Włóż do zamrażarki na co najmniej 8 godzin.



Tuż przed podaniem wyjmij lody z pojemnika i pokrój je na kawałki (2x2 cm).



Umieść kawałki w kielichu do gotowania. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Przełóż lody do hermetycznego pojemnika, pokrój i dodaj pozostałe orzechy laskowe. Wymieszaj dokładnie szpatułką.



Gotowe do podania! Smacznego!
