

Lody pistacjowe



 4 porcje

 20 minut + 8

godzin

Składniki

- 180 g obranych pistacji (niesolonych)
- 500 ml pełnotłustego mleka (ponad 3,2% tłuszczu)
- 500 g śmietany 36%
- 200 g cukru
- 20 g skrobi kukurydzianej

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 180 g obranych pistacji. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Posiekaj.

3

Całość przełóż do miski. W kielichu umieść 500 ml pełnotłustego mleka, 500 g śmietany 36%, 200 g cukru i 20 g skrobi kukurydzianej. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Wymieszaj.

5

Dodaj posiekane pistacje. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Wlej mieszaninę do hermetycznego pojemnika, upewniając się, że wysokość mieszaniny nie przekracza 4 cm. Włóż do zamrażarki na co najmniej 8 godzin.



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



Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść kawałki lodów. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Całość dokładnie wymieszaj łypatką. Wlej do hermetycznego pojemnika i podawaj natychmiast lub przechowuj w zamrażarce. Smacznego!
