

Sladoled od limuna u korpicama



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za sladoled:

- **200 ml** slatke pavlake
- **150 ml** kondenzovanog mleka
- 2 manja limuna
- **prsohvatsoli**
- **malovanile** ekstrakta

Za korpice:

- **100 g** margarina
- **200 g** brašna
- 1 veliko jaje
- **50 g** šećera
- **prsohvatsoli**

Priprema

Sipati slatku pavlaku dodati kondenzovano mleko izmešati mutilicom, dodati ceeni sok od limuna, malo soli. Ja to ubacim u mašinu za sladoled i hladim. A ako nemate mašinu stavite ga u frižider i što češće mešati kašikom da se ne bi stvorili kristali leda.

Korpice: Od sastojaka zamesiti testo, da odstoji 30 minuta u frižider i oblikovati korpice sa suprotne strane kalupa za mafine. Peci na 180 C 20 minuta.

Puniti korpice i ukrasiti po želji.

Savet

Uživajte! :)