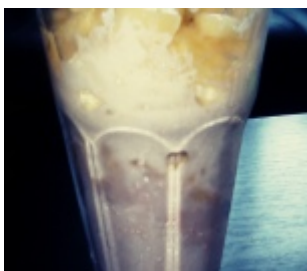


Domaci sladoled (8)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** mleka
- **1 kaša (jogurta)** kristal šećera
- **1 kaša** pavlake
- **300 g** šlag krema
- ekstrati po želji

Priprema

U litar mleka sipati 1 kašu šećera i pavlaku pa razbiti pavlaku žicom i mešati kašikom mleko dok se šećer ne istopi. Ostaviti u zamrzivac 8-10 sati. Nakon tog vremena izgrebati zamrznuto mleko kašikom u sneg, dodati 300g šlaga zajedno sa ekstratom i mutite baš dugo, 15 minuta otprilike ili videćete kad je homogen. Vratite u zamrzivac neka stoji još par sati. Gotov je :)

Savet

Sladoled je u startu neutralan, pa možete po svojoj volji da ga pravite sa svim i svaim. Uživajte :) :) :)