

Sladoled od jagoda i domaci biskvit



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za sladoled:

- **2 kesice** šlaga
- **100 g** šećera
- **200 ml** mleka
- **1** pavlaka
- **200 g** jagoda

Za biskvit:

- **250 g** brašna
- **100 g** šećera
- **100 g** margarina
- **100 g** Menaž čokolade
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta

Priprema

Sladoled: Šlag i mleko umutiti mikserom u cvrst sneg. Jagode izmiksati u blender. U šlag dodati pavlaku, šećer i jagode. Dobro umutiti. Sipati u odgovaracu ciniju i staviti da se zamrzne.

Biskvit: Izmešati brašno sa praškom za pecivo. Dodati šećer. Margarin i čokoladu otopiti, pa prohl?eno sipati u brašno. Dodati jaja. Umesiti testo i razvući oklagijom što tanje. Seci na štapiće željene veličine. Peci oko 10 minuta na 180 stepeni.

Savet