

## *Sladoled, avokado i kondenzovano mleko*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je.**

- **250 g** avokada
- **300 ml** kondenzovanog mleka
- **2 kašike** soka od limuna
- **prstohvat** soli
- **450 ml** slatke pavlake

#### **Kondenzovano mleko:**

- **1 šolja** kondenzovanog mleka
- **2/3 šolje** šećera
- **3 kašike** putera na sobnoj temperaturi
- **1 šolja** vrele vode
- **1 kašičica** vanila ekstrakta

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Pleh, velicine 22x8 cm staviti u frižider da se dobro ohladi, najmanje pola sata pre nego što pocnete da pravite sladoled. U multipraktik staviti kondenzovano mleko (ja kupim gotovo, a za domace sledi recept), prstohvat soli, sok od limuna i kockice avokada i sve samleti u kremastu masu.

Umutiti slatku pavlaku i polovinu umešati vrlo nežno sa špatulom, dodati tu masu u preostalu umucenu slatku

pavlaku i ponovo umešati sa špatulom.

Sipati tako pripremljenu masu u ohlaeni kalup, poravnati, pokriti sa providnom folijom i ostaviti u zamrzivac, najmanje 4 sata, najbolje preko noci.

I da rezimiramo.

Kondenzovano mleko. Sve sastojke stavite u blender i miksajte dok ne dobijete željenu gustinu, oko 1-2 minuta. Ako vam je mleko previše gusto dodajte još vrele vode, pa mutite još malo.

## **Savet**

Ovaj recept sam u potpunosti preuzela sa bloga, koji pratim dugo godina. Mnoge recepte sam pravila po Zokinim receptima i uvek su mi uspeli. Ona je greškom koristila dulce de leche, mada i to je dobra varijanta jer se dodatno dobije ukus karamela. Sladoled je i izvan oekivanja ukusan i prosto neverovatno kako bez mašine za sladoled lako za napraviti.