

Sladoled s makom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za kondenzovano mleko:

- **200 g** mleka u prahu
- **20 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **150 ml** vrele vode
- **1 kašičica** vanilin ekstrakta

Za sladoled:

- **oko 400 ml** kondenzovanog mleka
- **250 ml** slatke pavlake
- **oko 100 g** šećera u prahu
- **4 kašika** mlevenog maka

Priprema

Spremiti kondenzovano mleko, ako vec nemate gotovo. Otopiti margarin, pa ga dodati u blender mleku u prahu, ekstrakt vanile i vrelu vodu. Izmiksati i ostaviti da se ohladi. Ulupati slatku pavlaku u cvrst šlag, dodati kondenzovano mleko, izmiksati, pa umešati špatulom mak. Ujedinaciti smesu i sipati u posudu za zamrzavanje. Kad se stegne, vaditi kašikom kugle i poslužiti.

Savet

Vrlo zanimljiv ukus-probajte...