

Sladoled sa kafom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl** kondenzovanog mleka
- **2,5 dl** slatke pavlake
- **100 g** šecera u prahu
- **1 dl** kafe

Priprema

Skuvati jaku kafu i ohladiti. Umutiti slatku pavlaku u šlag i sjediniti sa kondenzovanim mlekom. Kafu procediti i pomešati sa pavlakom i kondenzovanim mlekom. Izliti dobijenu smesu u ciniju za zamrzavanje. Vaditi kašikom kugle i posuti sa malo kafe.

Savet

Za sve kafoljupce...