

Sladoled od dva sastojka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 llatke (mlecne) pavlake
- 400 gkondenzovanog mleka

Priprema

Umutiti slatku pavlaku. Ako volite slau dodajte 1-2 kašike šecera.

U umucenu pavlaku dodati mleko i još malo mutiti da se masa izjednaci. Ja sam dodala i malo ekstrakta od vanile i još kratko promutiti.

Sladoled je gotov. Naravno ovaj sladoled može biti i osnova za druge sladolede. Podelite u više cinija, pa možete umešati u jedan deo otopljenu cokoladu ili razmucen kakao u malo vode i doćete cokoladni sladoled.

Možete umešati u jedan deo peceni, mleveni lešnik. Takoe jedan deo osnovnog sladoleda ostaviti bez dodatka.

U jedan deo možete dodati izmiksano voće, ja sam koristila jagode.

Takoe možete deo mase sipati u kalupe za sladoled na štapicu.

Masu za sladoled staviti u zamrzivac da se zaledi, najbolje preko noci.

Zamrznut sladoled služiti bilo izvaen kašikom za kugle ili kao što sam ja ovaj put, za promenu, sekla kocke. Ukrasiti po želji, prelivima, rolerima, biskvitima, listicima nane...

Savet

Ovaj recept me je oduševio i brzinom spremanja, malim brojem sastojaka, a posebno izvanrednim ukusom! Zaista je za preporuku.