

Domaci sladoled od malina



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** jogurta
- **100 g** šlag krem od vanile
- **180 ml** mleka
- **50 g** šećera u prahu
- **200 g** malina

Priprema

Prvo umutite šlag, malo gušći neka bude. Maline stavite u blender ili viljuškom izgnjeciti, dodati šećer i jogurt i sve sjediniti fino. Zatim smesu sipati u posudu sa šlagom i mutiti mikserom oko minut, dva. Gotov umućen sladolet sipati u posudu u kojoj ćete ga zamrznuti.

Savet