

Lody jogurtowe

Wiem, że to już nie pora na lody, ale nie mogłam sobie odmówić. Uwielbiam smak lodów jogurtowych. Te mnie nie zawiodły. Są bardzo jogurtowe, bardzo orzeźwiające i bardzo smaczne. Polecam.



Składniki na 0,75 l lodów:

- 500 ml jogurtu naturalnego (może być beztłuszczowy)
- 170 g śmietany (12% wystarczy)
- 150 g cukru
- 2 łyżki dowolnego soku (najlepiej pomarańczowy lub sok z połowy cytryny)

Przygotowanie lodów

1. Śmietanę wymieszać dokładnie z cukrem.
2. Dodać resztę składników do masy. Wymieszać.
3. Włączyć maszynę do lodów (wcześniej pojemnik maszyny musi być w zamrażarce przez przynajmniej 8 godzin, tak by płyn znajdujący się pomiędzy jego ścianami był zmrożony).
4. Masę lodową wlewamy wtedy, kiedy maszyna już pracuje, przez specjalny otwór (wtedy masa nie przylepi się do ścian maszyny).
5. Maszyna powinna konszować przez około 40 minut. Jeśli lody po tym czasie nie będą odpowiednio zmrożone, wstawić do zamrażarki w szczelnie zamkniętym opakowaniu na około 1 godzinę.
6. Smacznego!