

www.SztukaKulinarna.pl

Lody jogurtowe

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
6	szt	żółtko	
3	szklanka	jogurtu naturalnego	
10	dkg	cukier	
0.5	kg	owoców jagodowych ,wiórki kokosowe do przybrania.	

Przepis Żółtka ubić na parze z cukrem na puszysty krem. Następnie ostudzić i wymieszać z jogurtem. Owoce zmiksować i połączyć z masą jogurtową. Przełożyć do specjalnej formy do lodów lub miski metalowej, przykryć i zamrażać 12 h. Lody podawać jako deser, ze świeżymi owocami, bakaliami, bitą śmietaną lub kremem albo bez tych dodatków posypane wiórkami kokosowymi.

Składniki

6 żółtek, 3 szklanki jogurtu naturalnego, 10 dag cukru, 0,5 kg owoców sezonowych (malin, truskawek, czarnych porzeczek, czarnych jagód), wiórki kokosowe do przybrania.