



Înghețată cu lemn dulce

Dificultate mediu

Timp de preparare 15 min.

Timp total 8h 30 min.

Mărime porție 6 porții

Ingrediente

- 120 g lemn dulce, moale, ex. spirale sau batoane
- 300 g lapte
- 80 g zahăr
- 200 g frișcă lichidă, min. 30% grăsime
- 2 ouă
- 4 gălbenușuri

Valori nutritive per 1 porție

Calorii 1407 kJ / 336 kcal

Proteine 8 g

Carbohidrați 34 g

Grăsimi 19 g

Fibre 0.3 g

Preparare

1. Puneți lemnul dulce în bolul de mixare și mărunțiți 15 sec./viteza 10.
2. Adăugați laptele și zahărul, încălziți 4 min./95°C/viteza 1, punând coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare, pasați 1 min./viteza 9 și lăsați să se răcească timp de 5 minute.
3. Adăugați frișca, ouăle și gălbenușurile și bateți 6 min./75°C/viteza 3. Transferați amestecul până la 4 cm înălțime, în recipiente pentru congelator, puțin adânci, (ex. aluminiu sau silicon) și acoperiți cu folie alimentară și dați la congelator pentru cel puțin 8 ore.

4. Scoateți înghețata din congelator, lăsați la decongelat timp de 5–10 minute, întoarceți pe o planșetă de lemn și tăiați cuburi (2–3 cm). Puneți cuburile de înghețată în bolul de mixare și zdrobiți 30 sec./viteza 7. Curățați pereții bolului de mixare cu spatula.
5. Amestecați cu ajutorul spatulei până când devine cremoasă 40 sec./viteza 4. Dacă este necesar, dați înghețata la congelator timp de ½ oră pentru a se întări sau serviți imediat.

Obiecte utile

recipient pentru congelator puțin adânc (ex. aluminiu, silicon), folie alimentară, congelator

Recomandări & Sfaturi utile

- În funcție de tipul de lemn dulce folosit (tare, moale, sărat etc.), gustul înghețatei poate varia. Folosiți lemn dulce în funcție de preferințe.