

Przepis na domowe lody Oreo

W bardzo szybki i prosty sposób możecie przygotować w domu pyszne lody ciasteczkowe. Do dzieła!



Składniki:

- ✓ ciastka Oreo
- ✓ herbatniki
- ✓ śmietanka 30%
- ✓ bita śmietana
- ✓ mleko (zwykłe)
- ✓ mleko skondensowane (1 szklanka)

Wykonanie:

1. Pokruszcie ciastka Oreo i herbatniki, wymieszajcie je razem w jednej misce.



2. Śmietankę 30% ubijcie w wysokim naczyniu, aż będzie miała gęstą konsystencję.



3. Bitą śmietanę w proszku również ubijcie z mlekiem (zwykłym).

4. Śmietany przełóżcie do jednej miski. Dolejcie do nich mleko skondensowane. Wymieszajcie składniki.



5. Dosypcie pokruszone ciastka i ponownie wymieszajcie.



6. Wszystko przełóżcie do naczynia. Do dekoracji możecie ułożyć ciastka. Wstawcie tak przygotowane lody do zamrażalnika na 7 godzin. Po tym czasie będą gotowe do spożycia.
- Smacznego!!!**