

Brzi-mlecni sladoled za decu i odrasle

Veoma ukusno i privlacno,a vrlo jednostavno.

1 Umutimo 4 belanca,dodamo 2 kesice vanilin secer,4-5 kasika secera,dodamo preostalih 4 zumanca i mutimo par minuta dok masa ne postane kompaktna(glatka).

Sastojci:

jaja 4

mleka 200 ml

vanilin secera 2

secera 4-5 kasika

2

3

4 U drugoj posudi umutimo 2 slaga sa mlekom po zelji i ukusu.Sjediniti mase i razliti u dublji sud i staviti u friz.

5

6

7 Sladoled posluziti sa sezonskim vocem i ukrasiti slagom po zelji.

Napomena:

Umesto vanilinog secera moze se dodati bilo koje drugo voce (banana,jagoda,visnja,kajsija,breskva...)