

Lody miętowe z kawałkami czekolady

Składniki:

2 szklanki pełnego mleka
2 szklanki śmietany
1 laska wanilii przecięta wzdłuż
16 jaj
1 ½ szklanki cukru granulowanego
¼ szklanki likieru miętowego o zielonym kolorze
kawałki miętowej czekolady

Przygotowanie:

1. Zagotuj śmietanę, mleko i wanilię.
2. W misce ubij jaja z cukrem. Ogrzej jaja wlewając porcję gorącej mlecznej mieszanki.
3. Podgrzane jaja wlej do mleka i gotuj stale mieszając.
4. Przecedź, dodaj likier miętowy i dokładnie wymieszaj. Odłóż do schłodzenia, a następnie wlej do maszyny do lodów i postępuj zgodnie ze wskazówkami producenta.
5. Kiedy lody zgęstnieją, dodaj kawałki czekolady.