

Zielone lody

data aktualizacji: 2019.08.12 autor: Redakcja



Lody wytrawne dla koneserów zielonej herbaty matcha.

Składniki:

- 350 g śmietany 36% tłuszczu
- 150 g mleka skondensowanego słodzonego
- 8-10 g herbaty sproszkowanej zielonej herbaty matcha
- 3-4 łyżki zimnego mleka
- zielony barwnik w proszku lub żelu

Przygotowanie:

Zieloną herbatę wymieszać z zimnym mlekiem, do powstania gęstej papki.

Śmietana i mleko skondensowane powinny być schłodzone. Śmietanę ubijać na średnich obrotach miksera, nie na całkiem sztywno. Ze sztywno ubitej śmietany ciężiej formować lody w kulki. Nie należy też przesadzić z ubijaniem, by ze śmietany nie zrobić masła :) Do ubitej na miękko śmietany

wlać mleko skondensowane, zieloną papkę herbacianą, trochę barwnika spożywczego, by wzmocnić zielony kolor i mieszamy trzepaczką.

Powstałą masę przelewamy zamykanego pojemnika i wstawiamy lody do zamrażarki na całą noc.

Warto wyjąć je z zamrażarki parę minut przed podaniem, by łatwiej formowały się kulki.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32904-zielone-lody>