

**Cukrowata**

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---

## **Lody czekoladowo-miętowe bez maszyny**

## Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---



## **Cukrowata**

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---

→ *Mięta i czekolada stanowią zgrany duet, to już wiemy ;-)* Jak to się ma do lodów? *Ano doskonale! Dziś proponuję Wam wariację na temat właśnie takiego połączenia. Deser jest prosty w wykonaniu, do tego smaczny, choć muszę przyznać, że lody dość szybko topnieją... Równie szybko znikają, także myślę, że mimo to warto spróbować je zrobić :)*

### **Składniki (1 porcja):**

30 g czekolady gorzkiej

200 ml mleka

2 łyżki cukru\*

1 łyżeczka suszonej mięty

### **Wykonanie:**

Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej\*\*, dodać do niej mleko i cukier - dokładnie połączyć. W moździerzu pokruszyć miętę na pył i dodać do masy. Całość zmiksować, przelać do naczynia do mrożenia i wstawić do lodówki na około 30 minut. Po tym czasie zamrozić przez minimum 3 godziny.

I gotowe! :)

\* *można więcej lub mniej, zależy od upodobań*

\*\* *na palniku postawić mały garnek z wodą, doprowadzić ją do wrzenia, zmniejszyć moc palnika, po czym na garnek położyć miskę z pokruszoną w niej czekoladą; czekolada rozpuści się pod wpływem pary wodnej z garnka, przy czym się nie zwarzy :)*

## Cukrowata

czyli coś w ten deser!

<http://cukrowata.orchia.pl>

---

