

Предлагаю вашему вниманию рецепт приготовления *домашнего мороженого*. Рецептов приготовления мороженого в домашних условиях превеликое множество, мы будем готовить мороженое из молока. Мороженое получится вкусным, а самое главное натуральным, без всяких красителей и химических добавок, это особенно важно, когда речь идет о питании детей.



Ингредиенты:

Для приготовления домашнего мороженого вам потребуется: 0,5 л. молока, пакетик ванильного сахара, 3 ст.л. сахара, 1 ст.л. крахмала, 2 яйца.



Пошаговое приготовление:

1. Смешайте 1,5 ст. молока, ванилин и сахар, прокипятите.



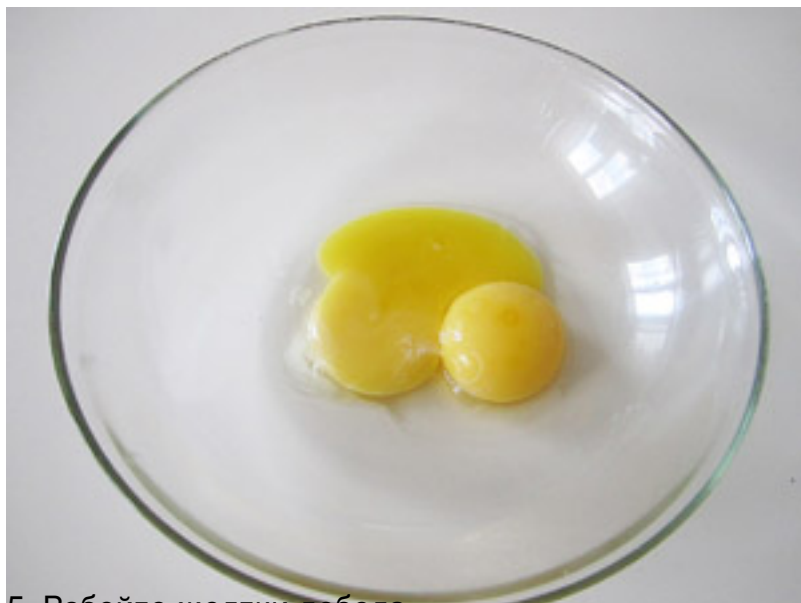
2. В остальном молоке размешайте крахмал



3. Добавьте его к вскипятившей массе и, помешивая, доведите до кипения.



4. Желтки отделите от белков.



5. Работайте желтки добела



6. Постепенно вводите желтки в горячее молоко и перемешайте.



7. Остудите мороженое, и при необходимости добавьте ароматизатор. Мороженое можно сразу поставить в морозильник. Во



Битая пенка и мед добавляют нежности и сладости, а ваниль придает приятный аромат. Это мороженое идеально подходит для десертов и украшения выпечки.