



## Înghețată de casă cu lapte și ouă

Steps: 4

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

4	gălbenușuri de ou	1/2 cană	de zahăr granulat
1 cană	lapte integral	1 cană	de smântână groasă
2 lingurițe	de extract de vanilie sau pastă de boabe de vanilie		

### Instructions

O rețetă simplă, rapidă și aromată. Scoate aparatul de făcut înghețată și pune-l la treabă, apoi savurează o înghețată ca pe vremuri, cu gustul inconfundabil de vanilie.

**Pasul 1.** Începe prin a pune gălbenușurile de ou și zahărul într-o cratiță medie. Bate-le până când capătă o culoare galben deschis și totul este bine omogenizat.

**Pasul 2.** Într-o altă cratiță mică, încălzește laptele la foc mediu-mic până când începe să fiarbă. Nu amesteca laptele.  
Adăugați treptat laptele încălzit în tigaia cu amestecul de ouă și zahăr și amestecă totul constant. Lasă amestecul combinat să se reîncălzească până când ajunge la 70°C, dar nu-l lăsa să fiarbă. Imediat ce atinge temperatura corectă, ia-l de pe foc.

**Pasul 3.** Toarnă baza de cremă într-un recipient ermetic și păstrează-l la frigider până când se răcește cel puțin până la 18°C. Cu cât baza de cremă se răcește mai mult, cu atât va fi mai cremoasă înghețata.

**Pasul 4.** Odată ce baza de cremă este gata, adaugă smântâna groasă și pasta de boabe de vanilie (sau extractul de vanilie).  
Apoi, toarnă compoziția în aparatul de înghețată și procesează-o conform instrucțiunilor dispozitivului.

Scoate înghețata de casă cu vanilie din aparat și savurează-o!  
Este perfectă pentru conurile de napolitană, sau servită într-un bol, decorată cu fructe proaspete de sezon, nuci, alune sau toppinguri - după gustul fiecăruia.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:**

Înghețată de casă cu lapte și ouă

Stand 05.11.2023