Домашнее сливочное мороженое "С сюрпризом"



Что нужно:

- сливки 33% - 500 мл;
- сгущёнка - 180 мл;
- кислые мармеладки - 80 г.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Зовём своих деток, делать мороженое вместе это чудесное времяпрепровождение.
3. Сливки должны быть охлаждёнными.
4. Взбиваем сливки на средних оборотах 4-5 минут.
5. Затем вливаем сгущенку и взбиваем ещё 1 минуту.
6. Далее разливаем их по любым формочкам для мороженого, какие есть дома (не доходя до верха по 1 см).
7. Потом добавляем наши кислые мармеладки (дети просто обожают такие бонусы в мороженом, проверено!). И убираем в морозильник минимум на 4 часа (а лучше на ночь).