

Inghetata de vanilie

Inghetata de vanilie

Ingrediente :

3 oua, 500 ml lapte, 120 g zahar pudra, 1 pachet zahar vanilat sau jumătate de baton de vanilie

Preparare :

Se amesteca toate ingredientele si se dau la foc mic. Se amesteca cu telul pina cind compozitia incepe sa se ingroase. Se ia o lingura si se afunda in crema: daca la ridicare lingura ramine acoperita cu crema, aceasta este gata. Se ia de pe foc si se asteapta pina cind se raceste complet. Se toarna in forma si se da la congelator cel putin peste noapte.