

maniapieczenia

Polub mnie na fb :)

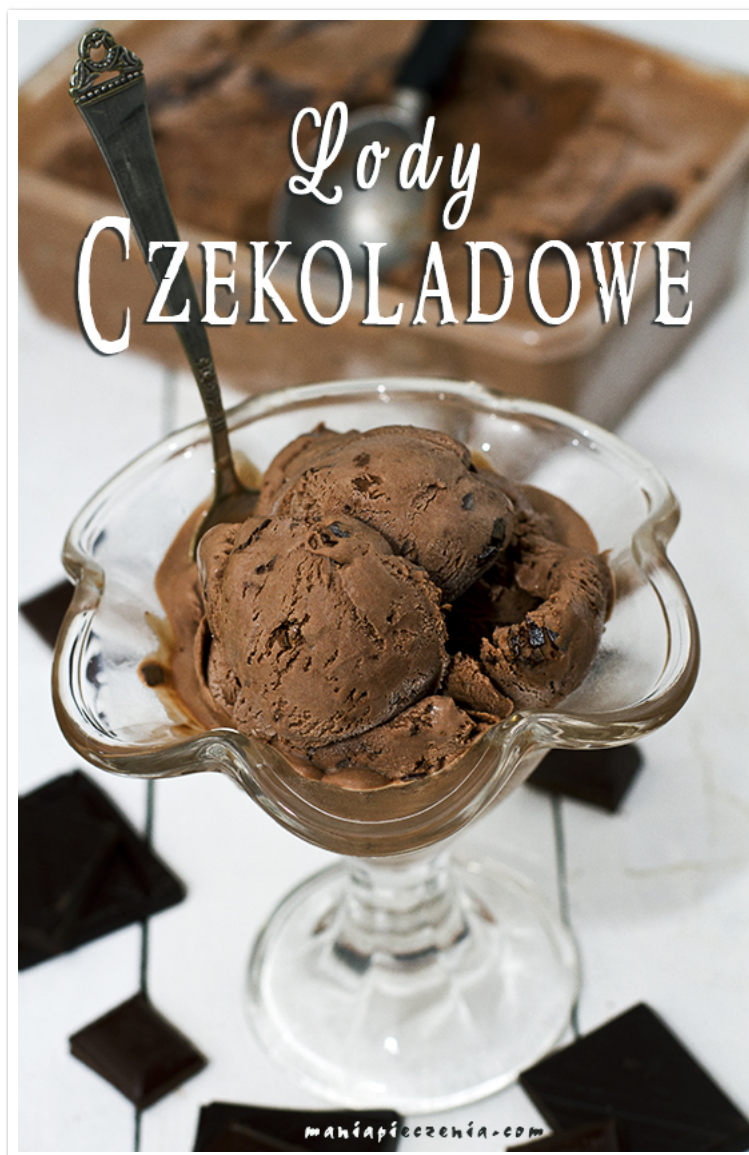


Kategorie

- [BABKI I CIASTA UCIERANE](#)
- [BATONIKI](#)
- [BEZY I CIASTA BEZOWE](#)
- [BEZ PIECZENIA](#)
- [BROWNIE](#)
- [CIASTA I CIASTECZKA BEZGLUTENOWE](#)
- [CIASTA DROŻDZOWE](#)
- [CIASTA KRUCHE](#)
- [CIASTA Z CZEKOLADĄ](#)
- [CIASTA Z OWOCAMI](#)
- [CIASTECZKA](#)
- [CIASTECZKA DLA PSA](#)
- [BUŁKI, PRECLE...](#)
- [SŁODKIE BUŁKI](#)
- [CHLEBY](#)
- [CIASTO FRANCUSKIE](#)
- [CIASTO PARZONE](#)
- [CZEKOLADKI](#)
- [DESERY](#)
- [DLA DZIECI](#)
- [GOFRY](#)
- [MROŻONE / LODY](#)
- [MUFFINY I BABECZKI](#)
- [POGRYZACZE](#)
- [PIERNICZKI](#)
- [PIERNIKI](#)
- [PRZETWORY](#)
- [SERNIKI PIECZONE](#)
- [SERNIKI NA ZIMNO](#)
- [SZARLOTKI I CIASTA Z JABŁKAMI](#)
- [TARTY](#)
- [TORTY](#)
- [WYTRAWNIE](#)
- [JAK ZROBIĆ...](#)
- [KREMY, BUDYNIE...](#)
- [HALLOWEEN](#)
- [BOŻE NARODZENIE](#)
- [TŁUSTY CZWARTEK](#)
- [WALENTYNKI](#)
- [WIELKANOC](#)
- [Z RÓŻNYCH STRON ŚWIATA](#)

piątek, 4 września 2015

Lody mega czekoladowe (bez jajek i maszyny)

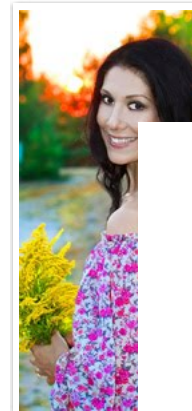


Na koniec lata i lodowego sezonu a także na Dzień Czekolady, który 4 września jest obchodzony w Warszawie i paru innych miastach proponuję przepyszne domowe lody mega czekoladowe. Choć w upały preferuję lżejsze smaki lodów to potem... czekoladowe lody są jak znalazł :) Mocno czekoladowe, ekspresowe w wykonaniu, z chrupiącymi kawałkami czekolady, rozpluwające się w ustach. Przepyszne! Bardzo polecam!

Składniki na około 1100 ml lodów:

- 400 g schłodzonej śmietany kremówki 36%
- 400 ml schłodzonego niesłodzonego mleka skondensowanego
- 125 g cukru pudru
- 3 łyżki ciemnego kakao
- 100 g gorzkiej czekolady najlepiej powyżej 60% kakao

Witaj na moim b



[Strona główna](#)

[O mnie](#)

[Kontakt](#)

[Facebook](#)

[Linki](#)

[ADVOCAAT](#)

[AMARETTO](#)

[BAKALIE](#)

[BANANY](#)

[BAZYLIA](#)

[BEZ CUKRU](#)

[BEZ GLUTENU](#)

[BEZ JAJEK](#)

[BEZ LAKTOZY](#)

[BORÓWKA AMERYKAŃ!](#)

[BRANDY](#)

[BROKUŁY](#)

[CHIA](#)

[CYNAMON](#)

[CYTRYNY](#)

[CZEKOLADA](#)

[DAKTYLE](#)

[DYNIA](#)

[FIGI](#)

[GORGONZOLA](#)

[GRUSZKI](#)

[GRZYBY](#)

[HERBATA](#)

[IMBIR](#)

[JABŁKA](#)

[JAGODY](#)

[JEŻYNY](#)

[JOGURT](#)

Popularne przepisy



Ekspresowe ciasto do pizzy (bez wyrastania!)



Ciasto czekoladowo-bananowe Fit (wegańskie, bez glutenu, laktozy i cukru)



Batoniki mocy (bez glutenu i cukru)



Zdrowe brownie (bez glutenu, cukru i laktozy)



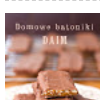
Daimtårta - szwedzki torcik Daim



Keks królewski - najlepszy!



Ciasto marchewkowo-kokosowe (bez glutenu i laktozy)



Domowe batoniki Daim



Jagodzianki - najlepsze!



Prele bawarskie (Laugenbrezeln) - Najlepsze!

Ostatnie komentarze

Newsletter: Przepisy prosto na twój e-mail!

Submit

50 g mlecznej czekolady

oraz:

100 g płatków czekoladowych lub drobno pokrojonej gorzkiej czekolady

Czekoladę gorzką i mleczną połamać na małe kawałki i rozpuścić w kąpieli wodnej: wrzucić czekoladę do miseczki, którą umieścić nad garnkiem lub rondelkiem z gotującą się wodą. Mieszać od czasu do czasu, aż czekolada rozpuści się. Wystudzić czekoladę.

Śmietanę ubić z cukrem pudrem na sztywno. Do ubitej śmietany dodać kakao. Zmiksować na gładką masę. Następnie powolutku, małym strumieniem wlewać stopioną czekoladę, nie przestając miksować. Zmniejszyć obroty miksera i stopniowo dodawać mleko. Uwaga - może nieco przyskać! Masa raczej nie ubija się na sztywno, chodzi głównie o jej mocne spienienie, dzięki temu dostanie się do niej dużo powietrza i lody będą puszyste.

Spioną lodową masę przelać do pojemnika na lody, zamknąć i wstawić do zamrażarki. Po około 3 - 4 godzinach, masa zgęstnieje, wtedy należy dodać do niej płatki czekoladowe lub małe kawałki czekolady i wymieszać. Wstawić masę lodową do zamrażarki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc.

Smacznego! :-)



KAKAO

KARDAMON

KASZA

KASZA JAGLANA

KAWA

KIWI

KOKOS

KONFITURA/DŻEM

KURKI

LEMON CURD

LIKIER JAJCZNY

LIKIER KOKOS

LIKIER MIĘTOW

LIKIER WIŚNIO

LIMONKI

MAK

MALINY

MANDARYNKI

MANGO

MARCEPAN

MARCHEWKA

MARMOLADA

MARSHMALLOW

MASCARPONE

MAŚLANKA

MAKA GRYCZANA

MAKA KUKURDZIANA

MAKA ORKISZOWA

MAKA RAZOWA

MAKA RYZOWA

MELASA

MIĘTA

MIGDAŁY

MIÓD

MLEKO KOKOSOWE

MLEKO SKONDENSOWA

MLEKO W PROSZKU

MORELE

OLEJ KOKOSOWY

ORANGE CURD

ORZECHY

OSCYPEK

PESTO

PŁATKI OWSIANE

POMARAŃCZE

PORZECZKI

POWIDŁA

PRZYPRAWY KORZENN

RABARBAR

RICOTTA

RODZYNKI

RUM

SER PLEŚNIOWY

SEREK KREMOWY

SEZAM



SKROBIA ZIEMNIACZAN
SŁONECZNIK
SOCZEWICA
SYROP KLONOWY
SZPINAK
ŚLIWKI
TAHINI
TRUSKAWKI
WANILIA
WARZYWA
WEGAŃSKIE
WIŚNIE/CZERE:
WIŚNIOŹKA
WYKORZYSTAN
WYKORZYSTAN
ZURAWINA

Szukaj na t:

Partnerzy



ZOBACZ TAKŻE:



Print PDF



Etykiety: **BEZ GLUTENU, BEZ JAJEK, CZEKOLADA, MLEKO SKONDENSOWANE, MROŻONE**

6 komentarzy:



Jaga A 4 września 2015 10:25

Najpierw malaga - teraz czekoladowe ...pycha !!

[Odpowiedz](#)

Anonimowy 5 września 2015 22:23



maniapieczenia: Lody mega czekoladowe (bez jajek i maszyny)

To są moje ulubione lody i są przepyszne. Te ze sklepu nawet najlepszej marki nie są tak dobre jak lody według Twojego przepisu. Gratuluje!!!:) Pozdrawiam Ula

[Odpowiedz](#)



gin 6 września 2015 14:38

Mmm, obłędnie czekoladowe pyszności :)

[Odpowiedz](#)

Anonimowy 8 września 2015 16:44

Mimo że chłodno to warto zrobić bo lody są przepyszne. Właśnie się delektuję ich smakiem. Wyborne!!!

[Odpowiedz](#)



monique 20 września 2016 14:48

Czy lody łatwo się nakładają po wyciągnięciu z zamrażarki?

[Odpowiedz](#)

[Odpowiedzi](#)



Anna Glinka 25 września 2016 18:11

Raczej tak. Wszystko zależy od temperatury zamrażarki.

[Odpowiedz](#)

Wpisz komentarz...



Skomentuj jako:

Unknown (Goo ▾)

[Wyloguj się](#)

[Opublikuj](#)

[Podgląd](#)

Powiadamiam mnie

[Nowszy post](#)

[Strona główna](#)

[Starszy post](#)

Subskrybuj: [Komentarze do posta \(Atom\)](#)




Polecisz zn

[G+](#) [Udo](#)

83
[Share](#)


[Tweet](#)

BABKI I CIASTA UCIERANE BATONIKI BEZ PIECZENIA BEZY BOŻE NARODZENIE BROWNIE CIASTA BEZGLUTENOWE CIASTA DROŻDŻOWE CIASTA I CIA
BEZGLUTENOWE CIASTA KRUCHE CIASTA Z CZEKOLADĄ CIASTA Z OWOCAMI CIASTECZKA CIASTECZKA DLA PSA CZEKOLADKI DESERY
HALLOWEEN JAK ZROBIĆ... KREMY MROŻONE MUFFINY I BABECZKI PIECZYWO PIERNICZKI PIERNIKI POGRYZACZE PRZETWORY SERNIKI PIECZONE SŁODKIE BUŁKI SZARLO
JABŁKAMI TARTY TŁUSTY CZWARTEK TORTY WALENTYNY WEGAŃSKIE WIELKANOC WYKORZYSTANIE BIAŁEK WYKORZYSTANIE ŻÓŁTEK WYTRAWNIE Z RÓŻNYC
ŚWIATA

 **Mania Pieczenia**
2,545 likes

[Like Page](#) [Share](#)

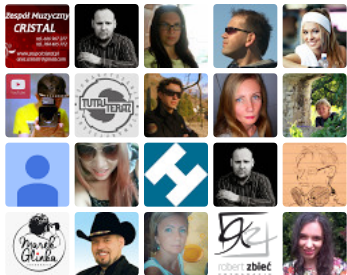
Be the first of your friends to like this



Dołącz do obserwatorów Google+

Anna Glinka

Dodaj do kręgów

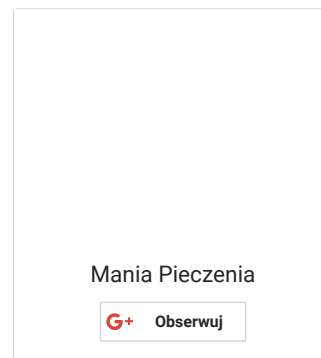


36 ma mnie w kręgach [Wyświetl wszystkie](#)



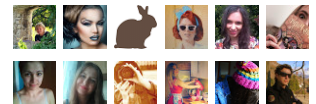
Zamów darmowe powiadomienia o nowych postach na e-maila.

(*) Kliknij w link aktywacyjny, który znajdzie się w twojej skrzynce mailowej!



Informuj mnie o nowych postach

Followers (26) [Next](#)



Prezentowane fotografie i teksty są własnością Anny Glinki- autorki blogu. Kopiowanie i rozpowszechnianie w internecie lub publikacjach drukowanych bez zgody autorki blogu j (Ustawa z dnia 4.02.1994 roku o prawie autorskim i prawach pokrewnych).

© Maniapieczenia 2014-2016. Motyw Znak wodny. Obsługiwane przez usługę [Blogger](#).