

# Inghetata Albinuta



Inghetata Albinuta e o inghetata dulce, buna si racoritoare, preparata si „ambalata” special pentru toti copiii. Care-s, evident, mereu cuminti ☐

## Ingrediente pentru 6 persoane:

- 125 g miere de tei sau salcam
- 500 ml lapte
- 4 galbenusuri
- 150 g smantana proaspata groasa

## Mod de preparare:

Se incalzeste laptele cu mierea la foc mic, amestecand mereu. Galbenusurile se freaca cu smantana, apoi se toarna peste ele laptele cu mierea.

Se lasa amestecul obtinut sa fiarba la foc foarte mic (nu are voie sa clocoteasca) pana se ingroasa. Se amesteca intruna, bineinteles ☐

Se toarna compozitia intr-o forma de inghetata si se lasa la

congelator timp de 2-3 ore, dupa care se scoate si se amesteca totul foarte bine, pentru a sparge posibilele ace de gheata.

E o inghetata excelenta pe care o recomand tuturor „albinutelor” :))

Bogdi meu iubit a servit-o cu nesat dintr-un **cornet proaspat de inghetata**

