



Lista zakupów

- 1 opakowanie Ciastek Owsianych TAGO
- 3 jaja
- 300 ml lodów
- 1 litr oleju roślinnego
- polewa waniliowa
- polewa czekoladowa
- mus wiśniowy
- świeże owoce sezonowe

Smażone Lody

- Ciasteczka Owsiane TAGO przesyp do blendera. Następnie zblenduj partiami na pył. Przesyp do miseczki.
- Do drugiej miski wbij jaja. Rozbełtaj dokładnie.
- Gałkownicą lub łyżką wykrój lody z pojemnika. Następnie rękami uformuj kule.
- Przygotowane kulki lodowe obtocz w ciastach. Zrób to dokładnie, aby ciasteczka przywarły do lodów. Następnie włóż do zamrażarki, aby zamarzły.
- Zamarznięte kulki ciasteczkowe wyjmij z zamrażalnika. Obtocz w rozbełtanym jajku, a następnie jeszcze raz w ciasteczkach. Pamiętaj, aby ciasteczka dokładnie obtoczyły kulkę. Włóż do zamrażalnika na 30 minut.
- Do garnka wlej litr oleju. Następnie włącz gaz i rozgrzej do temperatury, która umożliwi smażenie.
- Używając łyżki cedzakowej delikatnie przelóż kulki do rozgrzanego oleju. Smaż do chwili, aż panierka ciasteczkowa zamieni kolor na brązowy. Pamiętaj, aby nie trwało to dłużej, niż 30 – 40 sekund. Inaczej lody ukryte pod panierką w skutek wysokiej temperatury zaczną się rozpuszczać.
- Usmażone kulki lodowe przelóż na talerz wyłożony papierem kuchennym. Odsącz tłuszcz.
- Talerz na którym będziesz serwował lody udekoruj polewą czekoladową oraz waniliową. Całość polej musem wiśniowym.
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Owsiane z
sezamem