

Underbar blåbärsglass



Av: Jillsan64

Typ: Förrätt

Kök: Skandinavien

Tillagning: Övrig

Portioner/antal: 4

"Supergod blåbärsglass som är enkel att göra.
Kan göras med eller utan glassmaskin.
Underbart god och krämig glass!

"

INGREDIENSER

300 gram frysta eller färska blåbär
3 dl vispgrädde
3 st ägg
1 tsk vaniljsocker
5 msk florsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa äggen, vaniljsockret och florsockret pösigt.
2. Tillsätt blåbären och vispa lite så att blåbären mosas lite grann men inte helt och smeten blir blå.
3. Vispa grädden. Rör ner grädden i blåbärssmeten försiktig.
Laktosintolerant, byt grädden till laktosfri
4. Häll smeten i glassmaskin och kör till glassen är klar, brukar ta ca 20-30 minuter.
Ät direkt eller lägg glassen i plastburk med lock och frys in.

(Ställ gärna in plastburken i frysen lite innan så smälter inte glassen så mycket.)
5. Utan glassmaskin:
Häll smeten i en form eller plastburk med lock. Ställ in i frysen. Rör om efter ca 2 timmar för att inte alla blåbär ska ligga på botten när glassen är klar. Frys ytterligare 2 timmar (eller längre).

Källa: recepten.se

Hämta digitalkameran, ta en lækker matbild.

Surfa in på <http://www.kokaihop.se/recept/underbar-blabarsglass>

Ladda upp bilden, betygsätt och lämna gärna en kommentar!