

Non stop icecream

Hemmagjord glass är ju så gott och enkelt att göra! I detta receptet har vi smaksatt med Non stops för den goda smakens skull och för att få lite god crunch i glassen.

4 portioner



Lyckas lätt

up to 20 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

- 1 påse Non Stop (ca 100 g)
- 4 st äggulor
- 1 dl socker
- 3 dl vispgrädde
- 1 msk sirap , ljus
- 0,5 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

1 Gör så här:

Vispa äggulor och socker vitt och pösigt. Tillsätt sirap och vaniljsocker. Vispa grädden och rör ner i äggulesmeten. Rör ner Non Stop.

2 Häll smeten i en stor form eller i portionsskålar.

3 Låt stå i frysen i 4-6 timmar.