

LODY TAJSKIE - NAJPROSTSZY PRZEPIS GWARANTUJĄCY SUKCES

✅ SKŁADNIKI (tylko 3 rzeczy!)

- 400 ml śmietanki 30% (1 karton z każdego sklepu)
 - 1 puszka mleka skondensowanego słodzonego (397g)
 - 200g świeżych truskawek (można zamienić na inne owoce)
-

🕒 PRZYGOTOWANIE - KROK 1 (wieczorem przed)

WAŻNE: Płytę trzeba zamrozić 24h wcześniej!

1. Umieść płytę z maszyny **płasko w zamrażarce**
 2. Zostaw na **całą noc** (min. 24 godziny)
 3. Temperatura płyty musi osiągnąć **-20°C**
-

🥄 PRZYGOTOWANIE MIESZANKI (15 minut)

1. **Umyj truskawki**, usuń szypułki i **pokrój na małe kawałki**
 2. **Wymieszaj śmietankę z mlekiem skondensowanym** w misce
 3. **Dodaj pokrojone truskawki** do mieszanki
 4. **Delikatnie wymieszaj** łyżką (nie ubijaj!)
-

ROBIENIE LODÓW (3-5 minut)

PRACUJ SZYBKO - płyta szybko się nagrzewa!

KROK 1: Wyjmij płytę

- Wyjmij płytę z zamrażarki
- Postaw na stabilnej powierzchni

KROK 2: Wlej mieszankę

- Wlej **2-3 łyżki mieszanki** na środek płyty
- **Nie więcej!** Za dużo = nie zamarznie

KROK 3: Rozprowadź

- Białymi szpatułkami **rozprowadź masę** po płycie
- Zrób **cienką, równą warstwę**

KROK 4: Czekaj i mieszaj

- Poczekaj **90-120 sekund** aż masa zgęstnieje
- **Mieszaj od czasu do czasu** szpatułkami

KROK 5: Roluj lody

- Gdy masa jest **półzamrożona** (nie płynna, nie twarda)
 - **Zeskrob szpatułką i zwiń w ruloniki**
 - Przełóż do kubeczka
-

⚠️ NAJCZĘSTSZE BŁĘDY POCZĄTKUJĄCYCH

❌ BŁĄD	✅ ROZWIĄZANIE
Płyta za ciepła	Mróz minimum 24h w -18°C
Za dużo mieszanki	Maksymalnie 2-3 łyżki na raz
Za długo czekam	Roluj gdy masa półplastyczna
Masa za twarda	Pracuj szybciej, płyta się nagrzewa
Nie da się rolować	Dodaj trochę więcej śmietanki

💡 WSKAZÓWKI PRO

- **Przygotuj wszystko wcześniej** - masz tylko 3-5 minut na płycie
- **Nie rób więcej niż 1 porcję** na raz - płyta szybko się nagrzewa
- **Po użyciu** umyj płytę ciepłą wodą i wytrzeć do sucha
- **Możesz eksperymentować** z innymi owocami: maliny, banany, jagody

🎨 DEKORACJA I PODAWANIE

- Przełóż ruloniki pionowo do kubeczka
- Dodaj **bitą śmietanę** na wierzch (opcjonalnie)
- Posyp **kolorowymi posypkami** (opcjonalnie)
- **Jedz od razu** - lody tajske najlepiej świeże!

🕒 **CAŁKOWITY CZAS:** 15 min przygotowania + 3 min robienia

👤 **PORCJE:** 2-3 osoby

💰 **KOSZT:** Ok. 8-12 zł za porcję

★ **TRUDNOŚĆ:** Bardzo łatwe - idealne dla początkujących!