

HEIMAGERÐUR ÍS

Uppskrift

- 2 teskeiðar af sykri
- 1 bolli af mjólk
- 1/2 teskeið vanilludropar
- 1 1/2 teskeið af bragðefni af þínu vali
- Þú getur sett það bragðefni sem þú vilt, súkkulaðisósa, sýróp, karmellusósa eða það sem þig langar í

Áhöld til að nota

- Klakar
- Hálfur bolli af grófu salti
- Tveir lásapokar (ziplock)
- Einn þarf að vera stærri en hinn

Fyrsta skref: Taktu minni lásapokann og settu í hann mjólkina, sykurrinn, vanilludropa og bragðefnið sem þú valdir. Lokaðu pokanum vel.

Annað skref: Taktu stærri lásapokann og fylltu hann til hálf með klaka. Dreifðu saltinu yfir klakann.

Þriðja skref: Settu minni lásapokann ofan í stærri lásapokann og lokaðu vel fyrir. Passaðu að báðir pokarnir séu mjög vel lokaðir.

Fjórtða skref: Nú er komið að því að hrista! Hrista eins mikið og þú getur. Settu á góða tónlist og dansaðu eins og enginn sé morgundagurinn. Hristu þangað til ísinn er tilbúinn.

Fimmta skref: Svo er bara að njóta. Settu ísinn í skál og þú getur bætt við ávöxtum eða því kurli sem þig langar í. Mundu svo að þrifa pokana svo þú getir notað þá aftur