

Домашнее мороженое из творожка



На 100 грамм:
Калорийность: **65.81 ккал.**
Белки: **5.59 г.**
Жиры: **2.98 г.**
Углеводы: **3.47 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/domashnee-morozhenoe-iz-tvorozhka/>

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 125 г жидкого творожка 0%
- 1 стакан молока 0%
- сахарозаменитель по вкусу
- ванилин

Приготовление:

Белки отделить от желтков и взбить в крепкую пену.

Добавить ванилин, сахарозаменитель и добиться того, что бы при перевернутой миске белки не выливались на стол.

После этого добавить творожок и молоко и довести смесь до однородности.

В самом конце ввести желтки, перемешать и вылить в форму.

Поместите смесь в морозилку (в морозилке лучше всего включить функцию активной заморозки).

Далее в зависимости от вашей морозилки (выясните опытным путем) смесь необходимо будет вынимать каждые 15-30 минут и перемешивать.

Пока она не сильно затвердела, лучше это делать миксером.

Потом можно вилок.

Через пару часов мороженое готово.