

Желе из молока с ванилью, альтернатива мороженому



На 100 грамм:
Калорийность: **68,84 ккал.**
Белки: **4,57 г.**
Жиры: **3,54 г.**
Углеводы: **4,73 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/zhele-iz-moloka-s-vanilyu-alternativa-morozhenomu/>

Ингредиенты:

- молоко 600 гр (1,5%)
- сах зам по вкусу
- ванилин на кончике ножа
- желатин быстро разводимый 10 г

Приготовление:

Молоко подогреваем, но не кипятим, сах зам добавить по вкусу и ванилин. В подогретое молоко тонкой струйкой высыпаем желатин и тщательно размешиваем до растворения, разливаем по формам. Даем остыть до комнатной температуры, и в холодильник на 4-5 ч. Мороженое готово.