

Lag din egen vaniljeis



Å spise is er noe som de fleste av oss liker veldig godt, men isen smaker ekstra godt når du har laget den selv 😊 Og det er ikke så veldig vanskelig heller. Dette er en oppskrift på hvordan du kan lage din egen vaniljeis hjemme.

Du trenger:

- 2 dl kremfløte
- 1 dl sukker
- 2 egg
- 1 vaniljestang/1 teskje vaniljesukker/noen dråper vanilje-essens
- Blender eller kjøkkenmaskin

Slik gjør du:

Bland sammen eggene og sukkeret og visp til det bli eggedosis. Tilsett kremfløten og vaniljen og visp alt sammen godt sammen. Når alt er ferdig blandet sammen heller du det i en tom isboks og setter den i fryseren. Etter ca. to-tre timer er isen klar til å spises 😊 Hvis du lar den stå over natten må den nok tine litt før du spiser den.

Isen er kjempegod å spise alene, men smaker ekstra godt sammen med noen gode brownies eller friske bær 😊

Kos deg med isen din!

