

# Inghetata de casa – 2

## Ingrediente

- 600 grame lapte
- 300 grame zahar
- 2 galbenusuri
- 2 linguri cacao
- 1 lingura faina

## Preparare

Se bat ouale cu zaharul, se pune faina, cacao, apoi se pune la foc si se adauga laptele putin cate putin. Se fierbe pana se ingroasa.

Se pune in cupe si se baga la congelator.

---

# Inghetata de casa

## Ingrediente

- 4 oua
- 1 cana zahar
- 1/2 litru lapte
- 2 linguri faina
- 2-3 borcane smantana

## Preparare

Se amesteca galbenusurile cu faina, cu zaharul, laptele, se pune pe foc pana se face ciulama. Cand se raceste se adauga smantana, albusurile batute spuma.

Se imparte compozitia in doua si se pun arome diferite.

Se adauga arahide, stafide.

Se da la congelator.