

Dulce Leche sladoled

Kad smo se selili nisam uzela sa sobom aparat za sladoled jer nismo imali mjesta pa sam dosta drugo šarala internetom u potrazi sa savršenim sladoledom za koji vam ne treba aparat za sladoled.

Uz to sam u Zg svratila kod [Mundoaka - food with Heart and Soul](#) i uzela jednu teglicu njihovog [Dulce Leche](#) mlijek?nog karamela. I sad sam napokon uspjela iskoristiti i ideje za sladoled i Dulce.

Kod vrlo popularne YouTuberice [Gemma's biger, bolder baking](#) našla sam recept za bazu sladoleda koju možete aromatizirati s ?ime god poželite. U principu samo dva sastojka su bitna - slatko vrhnje i kondenzirano mlijeko. U to dodajete svoje najdraže sastojke - od vo?a do ?okoladica ili pak kola?a - izbor je na vama. Ja sam dodala Dulce, lješnjake i ?okoladu.

Dulce je odli?an jer je otporan na smrzavanje i na visoke temperature pa tako ostaje kremast kad ga pe?ete ili smrzavate. Kupiti ga možete u svim DM prodavaonicama u Hrvatskoj.

Ukoliko niste tip kupovnog Dulce možete pogledati [moj recept za doma?i](#) (treba vam dosta vremena i miješanja).

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>

