

100 g zimnego mleka 3,2-3,5% (prosto z lodówki)

2 kostki lodu

- do naczynia miksującego włożyć lód, zmiksować - 2 sek., obr. 8
- założyć motylek, do naczynia miksującego wlać mleko, ubić - 3 min., obr. 4
- podgrzać mleko - 4 min., obr. 2, temp. 80 st.
- rozlać do szklanek lub filiżanek z kawą

*Uwaga: im zimniejsze mleko tym łatwiej się ubija.*

*Uwaga: ze 100 g mleka otrzymamy około 400 ml piany.*

*Uwaga: niepodgrzane spienione mleko nadaje się zamiast bitej śmietany do lodów, sosu owocowego lub sałatki owocowej.*

*Uwaga: do mleka przed ubiciem można dodać 1-2 łyżeczki [cukru pudru](#) dla smaku.*