

## Maślankowo-śmietanowe lody orzechowe (na domowym maśle orzechowym)



**EWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>orzeszki ziemne</b>	400 g
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>kwaśna śmietana</b>	100 g
<b>maślanka</b>	1 szklanka
<b>mleko w proszku</b>	2 łyżki
<b>miód</b>	5 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzeszki ziemne blendujemy z solą i cukrem waniliowym na gładkie masło orzechowe. Do masła orzechowego dodajemy kwaśną śmietanę, maślankę, mleko w proszku i miód- całość ucieramy na gładką masę. Przekładamy w pojemniku do zamrażalarki aż ładnie się zamrożą (czas uzależniony jest od tego jak mrozi nasz zamrażalnik). Wspaniale smakują ze świeżymi truskawkami. Smacznego!