

## Lody truskawkowe bez maszynki



### KLORUS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>truskawki</b>	300 g
<b>woda</b>	100 ml
<b>cukier</b>	80 g
<b>śmietana kremówka</b>	330 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Owoce myjemy, odszypułkowujemy i rozkrawamy na pół. Do garnka wlewamy wodę i cukier i zagotowujemy (cukier powinien się całkowicie rozpuścić).
- KROK 2 Do syropu dodajemy truskawki i gotujemy na sporym ogniu przez 3 minuty. Miksujemy na gładko, studzimy następnie chłodzimy w lodówce.
- KROK 3 Śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno i stopniowo dodajemy zmiksowane, schłodzone owoce. Jeśli lubimy bardziej zwarte lody możemy śmietanki nie ubijać. Ja lubię puszyste więc ubijam ;)
- KROK 4 Masę przelewamy do przygotowane wcześniej pojemnika. Masę mieszamy co 30 minut do momentu aż całkowicie się zamrozi. Im częściej będziemy mieszać tym mniejsze kryształki lodu się utworzą ;)