

Proste lody brzoskwiniowe



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana 30%	400 ml
cukier	2-3 łyżki
brzoskwinie w puszcze	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Brzoskwinie wraz z zalewą wrzucić do naczynia z dzióbkiem (będzie łatwiej później wlewać do maszyny). Zmiksować blenderem na gładki mus.

Dodać cukier i śmietankę. Zmiksować ponownie. Włożyć do lodówki. Najlepiej na całą noc, aby masa się dobrze schłodziła.

Następnie wlewać powoli do kręcącej maszyny przez odpowiedni otwór. Gdy masa jest już gęsta i puszysta można nałożyć do miseczek i zjeść. Jeśli jednak chcemy lody na patyku to należy je włożyć do pojemnika i zmrozić kilka godzin w zamrażarce. Wtedy możemy je nabrać łyżką do lodów, czy tak jak ja, łyżką do melona ;)