Domowe lody sorbetowe



ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki	40 dag
sok z cytryny	2 łyżki
cukier	2 łyżki
cukier puder	1 łyżka
kefir	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki należy przełożyć do pojemnika, polać sokiem z cytryny i oprószyć cukrem, następnie odstawić na 30- 60 minut. Po tym czasie truskawki zmiksować z kefirem bądź jogurtem naturalnym dodając odrobinę cukru pudru. Przełożyć masę do pojemnika do przechowywania żywności i wstawić do zamrażalnika na 2 godziny. Następnie przekładać do pucharków i podawać od razu po przełożeniu.