

Lodowe morelove



CYNOWA_BEATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

morele 8 sztuk

śmietana 30% 2 łyżki

cukier brązowy 1 łyżka

Rozdrabniaczka MMR1501 BOSCH

Do dekoracji:

mięta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele myjemy, dzielimy na pół i usuwamy pestki. Wrzucamy do zamrażarki na całą noc.

Do Rozdrabniacza MMR1501 BOSCH wkładamy nóż do lodu, wrzucamy połówki moreli. Rozdrabniamy owoce, na początku może iść topornie ale rozdrabniacz zdecydowanie sobie z nimi poradzi, gdy uzyskamy grudki wielkości grochu, zmieniamy ostrze na tnące dolewamy śmietanki i dosypujemy cukru, miksujemy chwilę do połączenia się składników. Uzyskaną masę możemy od razu zjeść lub schłodzić dodatkowo w zamrażarce przed podaniem. Najlepiej smakuje ze świeżą miętą.