

Lody jogurtowe z mango



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dojrzałe mango miąższ (3 sztuki po około 230 gram lub 400 ml miąższu)

cukier puder 130 gram

woda 120 ml

skórka i sok z 1 limonki

jogurt naturalny 4 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondlu podgrzać wodę z cukrem. Mieszać by cukier się rozpuścił, przestudzić do temperatury pokojowej. W mikserze zmiksować miąższ mango, otrzymany syrop, skórkę z limonki i sok oraz jogurt. Zamrozić w zamrażalniku (3-4 godziny) lub maszynce do lodów.

Z tego przepisu otrzymuję 500-700 ml lodów.