

Bezglutenowe lody truskawkowe



Składniki:

Składniki dla 3-4 osób:

- ☐ ½ kg mrożonych truskawek
- ☐ 2-3 łyżki miodu (lub więcej, jak ktoś lubi)
- ☐ 300ml kubeczek śmietanki 30 proc.
- ☐ 1 opakowanie słodkich rożków waflowych lub tradycyjnych rożków do lodów marki BEZGLUTEN

Przygotowanie

Mrożone truskawki wrzucamy do blendera, dodajemy miód i śmietankę. Całość mrozimy w zamrażarce ok. 1h, a następnie ponownie blendujemy. Zmrożoną masą napełniamy rożki i wkładamy do zamrażarki na całą noc. Tak przygotowane lody możemy przełożyć do woreczka i szczelnie zamknąć, aby nie przeszły innymi zapachami. Podczas mrożenia lody muszą stać pionowo – możemy wykorzystać do tego kawałek styropianu ze zrobionymi wcześniej dziurkami. Smacznego!