Lody truskawkowe bez mrożenia

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić nóż. Włożyć truskawki i cukier puder, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 8.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przemieszać masę. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować – czas 15 sekund, prędkość 8.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać masę ze ścianek. Wlać śmietankę, zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować lody – czas 40 sekund, prędkość 5.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć lody do pucharków, udekorować owocami, świeżą miętą itp.

Wskazówki :

Zamiast truskawek można użyć innych mrożonych, drobnych owoców bez pestek: wiśni, jagód, obranych, pokrojonych i zamrożonych pomarańczy, malin itp.

Lody można przechowywać w zamrażarce. Będą wówczas zbyt twarde do podania – należy je wyjąć kilka minut wcześniej przed podaniem.