
Lody jagodowo malinowe



Składniki

- 500 ml śmietanki 30%
- 1/2 szkl mrożonych jagód
- kilkanaście malin
- cukier puder do smaku

Sposób przygotowania

Jagody wsypać do blendera kielichowego, Maliny drobno pokroić. Śmietankę ubijać i gdy będzie puszysta przełożyć do jagód, dodać ok 1-2 łyżki cukru pudru do smaku. Zmiksować całość. Masę przełożyć do pojemnika w którym będą się mrozić, wsypać pokrojone maliny i wymieszać. Dzięki temu, że jagody były zamrożone, lody będą się krócej mroziły. Wystarczy ok 3 godziny w zamrażalniku. Lody nakładać do pucharków, podawać ze świeżymi malinami.