

Lodowy deser

Autor: **annawk**Przepisów: **231** Ocena: **7490**

3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 bita śmietana w proszku (na 200ml mleka)
- 1-2 łyżki cukru
- 2 torebki herbaty miętowej w ekspresie
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1/2 łyżeczki utartej skórki cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Herbaty miętowe zaparzyć w 1/3 szkl wrzątku (pod przykryciem). Wystudzić.
- 2 Wywar miętowy uzupełnić do 200ml zimnym mlekiem, w którym ubić śmietanę w proszku wraz z cukrem. Do ubitej śmietany dodać skórkę i sok cytr. - krótko zmiksować.
- 3 Tak przygotowany deser zamrażać 2-2,5 godz - dłużej nie radzę bo robi się zbyt twardy. Smacznego miętowego szaleństwa :)

Twoje notatki do przepisu: