

Lody z truskawkami i orzechami nerkowca



Autor: **KasiaSar**

Przepisów: **93** Ocena: **594**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 400 g truskawek
- 400 ml gęstego mleka kokosowego
- 100 g brązowego cukru
- 150 g orzechów nerkowca

Sposób przygotowania:

- 1 Orzechy nerkowca zalać wodą, moczyć przez minimum 8 godzin (u mnie przez całą noc). Orzechy i połowę mleka umieścić w blenderze i zmiksować na gładką masę. Dodać resztę mleka, cukier, truskawki i zmiksować, aż wszystkie składniki się połączą.
- 2 Mleczno - owocowo - orzechową masę przełożyć do foremek. Do każdej foremki włożyć patyczek. Napelnione foremki włożyć na kilka godzin do zamrażarki. Gotowe lody wyjąć z zamrażarki. Każdego loda zamoczyć na chwilę w gorącej wodzie. Dzięki temu lód łatwo wyjdzie z foremki, gotowe!

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: