

Brzi domaći sladoled na štapiću od lubenice

Primamljivo, atraktivno i ukusno! Isprobajte već danas jednostavan recept za osvježavajuće voćne sladolede od lubenice, jogurta i kivija!

Sastojci:

- lubenica
- kivi
- tekući jogurt
- limunova korica
- šećer u prahu
- med

Priprema: Lubenicu očistite od koštica i zajedno s malo šećera u prahu izmiksajte u blenderu. Količinu šećera stavite po želji, ovisno o tome koliko želite da sladoled bude sladak. Pripremljeni pire od lubenice ulijte u kalupe za sladolede, negdje do 2/3 kalupa. Ukolike nemate kalupe, sladolede možete napraviti i u malim, papirnatim čašicama. Kalupe napunjene pireom od lubenice spremite na sat vremena u zamrzivač.

Jogurt pomiješajte s malo šećera u prahu i malo limunove korice pa prelijte preko poluzamrznutog pirea od lubenice. Ponovo spremite sladolede u zamrzivač, na nekih 15-20 min. Na kraju preko jogurta prelijte pire od kivija i meda koje također izmiksate u blenderu. Sladolede spremite u zamrzivač na nekoliko sati da se sve dobro zaledi! Kako bi sladolede lakše izvadili iz kalupa, kalupe držite pod mlazom tople vode nekoliko sekundi.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)