



Sorbet z truskawek

★★★★★ (5)

🕒 1,5 godz.

🍴 2 osoby

👨🍳 łatwy

Wartości odżywcze

215 kcal / 1 porcję (252 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 85.40 kcal 4.27%	🥩 Białko 1.76 g 3.52%	🍞 Węglowod. 20.13 g 7.46%	🍷 Tłuszcze 0.23 g 0.33%	🌾 Błonnik 1.08 g 4.32%	GDA 4.27 %
--	------------------------------------	--	--------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------

👨🍳 Składniki

- Truskawki - 250g (1 2/3 szklanki)
- Woda - 125g (1/2 szklanki)
- Cukier brązowy - 80g (16 łyżeczek)
- Cytryna - 40g (4 plasterki)
- Pieprz biały - 0.5g (szczypta)
- Żelatyna - 8g (2 łyżeczki)

👨🍳 Sposób przyrządzenia

KROK 1: Truskawki zmiksuj i przetrzyj przez sito.

KROK 2: Wodę zagotuj, wymieszaj z cukrem i żelatyną a następnie przestudź.

KROK 3: Wymieszaj syrop z truskawkami, pieprzem i sokiem z cytryny. Gotową masę zamroź w sorbetierze albo wstaw do zamrażalnika i miksuj co jakiś pół godziny aż będzie jasnoróżowy.

Smacznego!

