



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Domowy sorbet malinowy



Domowy sorbet malinowy

★★★★★ (3)

30 minut +

4 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

136 kcal / 1 porcję (335 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 40.67 kcal 2.03%	Białko 0.98 g 1.96%	Węglowod. 13.61 g 5.04%	Tłuszcze 0.23 g 0.33%	Błonnik 5.00 g 20%	GDA 2.03 %
--	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

Składniki

- Maliny - 1000g (8 1/3 szklanki)
- Sok z cytryny - 40g (13 1/3 łyżeczki)
- Woda ciepła - 240g (szklanka)
- Cukier puder - 60g (12 łyżeczek)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Cukier rozpuść w gorącej wodzie. Następnie ostudź.

KROK 2: Maliny zblenduj, a następnie wymieszaj z sokiem z cytryny i ostudzonym syropem cukrowym.

KROK 3: Wstaw o lodówki na około 2 godziny, a następnie zamrażaj przez 6 godzin.

*Możesz też co pół godziny (przez pierwsze 3 godziny) miksować całą masę po to, żeby nie powstało za dużo kryształów lodu.

Smacznego!

