





Lody truskawkowe

 Na widelcu

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

Truskawki - 200 g

Mleko - 190 ml

Czekolada gorzka - 2 kostka

Śmietana kremówka - 120 ml

Cukier puder - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Truskawki blenderujemy.

KROK 2: Śmietanę ubijamy, dodajemy mleko, cukier i masę truskawkową.

KROK 3: Dodajemy startą czekoladę. Mieszamy. Wkładamy do lodówki na noc. Przelewamy do maszynki do lodów. Postępujemy zgodnie z instrukcją.

Smacznego!