

Owocowe lody na patyku

SKŁADNIKI:

- 2 filiżanki świeżych, umytych owoców (jagody, truskawki, mango)
- 1/3 filiżanki wody kokosowej

PRZEPIS NA 6 PORCJI:

1. Umieścić owoce i wodę kokosową w blenderze, następnie mieszać na średnich obrotach do uzyskania jednolitej konsystencji.
2. Wlać mieszankę do foremek Zoku. Umieścić patyczki we właściwej pozycji i poczekać, aż mieszanka zamarznie.
3. Delikatnie wyjąć lody z foremek i spożyć od razu.