



СЛАДОЛЕД ОТ ЯГОДИ С КОКОСОВО МЛЯКО, ДЖИНДЖИФИЛ И ЛАЙМ



4 броя

СЪСТАВКИ

375 г ягоди
около 120 мл кокосово
мляко
3 – 4 с. л. пудра захар
сол
1/4 – 1/2 с. л. ситно
настърган джинджирил, сок
и кора от лайм

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте и почистете ягодите, оставете ги да се отцедят. Покрийте нисък пластмасов съд с кухненска хартия. Внимателно поставете ягодите върху хартията и замразете за най-малко три часа.

Малко преди да сервирате сладоледа, пасирайте замразените ягоди в кухненски робот. Добавете кокосовото мляко, захарта, щипка сол, ситно настъргания джинджирил, 1 супена лъжица сок от лайм и пасирайте добре.

Овкусетe с малко кора от лайм и сервирайте веднага.

