



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 %
--	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

* wartości GDA dla diety 2000 kcal



Składniki

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



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Truskawki zmiiksowuj i przetrzuj 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 miksowuj co jakiś pół godziny aż będzie jasnoróżowy.

Smacznego!

