



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 ⅓ szklanki)
- Sok z cytryny - 40g (13 ⅓ łyżeczek)
- 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!

