



Înghețată de casă cu fructe

Steps: 2

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

200 g	căpșuni, curățate	1	mango mare, curățat
1/4	lămâie	3	banane foarte coapte, decojite
200 g	lapte condensat	600 ml	smântână 48% grăsime
	nuci, sos pentru înghețată sau fructe tăiate - pentru decor		

Instructions

Este o modalitate rapidă de a face o înghețată de casă delicioasă, fără a compromite calitatea. Utilizează orice fructe proaspete sau congelate. Aceasta este o rețetă rapidă pentru un rezultat delicios și răcoritor.

Pasul 1. Pasează căpșunile și mango-ul în două boluri separate. Într-un alt bol, pasează bananele cu sucul de lămâie.

Pasul 2. Bate laptele condensat și smântâna într-un castron mare cu telul electric până când se îngroașă și devine destul de tare. Împarte-l apoi între cele trei boluri și amestecă-l cu piureul de fructe din fiecare. Transferă fiecare înghețată de casă într-un recipient și congelează totul până se solidifică.

Servește înghețatele decorate cu semințe, nuci, sos de fructe, de caramel sau fructe tăiate mărunț.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Înghețată de casă cu fructe

Stand 05.11.2023