



Lody malinowe

 4 porcje

 6 min

Składniki

- 500g świeżych malin
- 150ml wody
- 150g cukru brązowego lub miodu
- sok z jednej cytryny
- posiekana świeża mięta

Przygotowanie

1

W naczyniu głównym zmiksuj maliny na gładkie puree i przełóż do innego naczynia.



10 sek



6

2

Przygotuj syrop cukrowy w naczyniu miksującym zagotuj wodę i cukier.



5 min



100



3

3

Dodaj do syropu przetarte maliny, posiekaną mięta i wlej sok z cytryny, lekko zamiesza



10 sek



2

4

Odczekaj 10-15 min aż masa na lody lekko ostygnie. Napełnij masą foremki do lodów i wstaw do zamrażarki najlepiej na całą noc