



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 %



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 zmiksowuj 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!

