



Lody Brzoskwinowe

Autor: Vin2012

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Brzoskwinie umyć, obrać ze skórki, pokroić na mniejsze kawałki. Przełożyć do plastikowego pojemnika, zamknąć, zamrozić (ale nie na kamień! tylko na tyle, żeby się lepiej miksowały. Jeśli wrzuciłaś je do zamrażalki na całą noc, albo wykorzystujesz – tak jak ja- jesienne zapasy, spokojnie, po prostu wyjmij owoce około 15-20 minut przed miksowaniem, niech sobie poczekają w temperaturze pokojowej). Przełóż owoce do kielicha blendera, zalej mlekiem, dodaj syrop/miód i zmiksuj aż do momentu, gdy otrzymasz gładką konsystencję. Ponownie przełóż do pojemnika i zamroź

Masa

10 brzoskwiń (dojrzałych, miękkich),

3 łyżki syropu z agawy (ew miodu, lub innego słodzidła),

200ml mleka łąciate