



Lody kokosowa stracciatella

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Deser,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno. Dodaj do niej całe opakowanie deseru z nata de coco oraz kawałki czekolady i dokładnie wymieszaj.

Krok 2

Przełóż masę do pojemnika i wstaw do zamrażarki. Po 30 minutach wyjmij, zmiksuj krótko i wstaw ponownie do zamrażarki. Czynność powtórz 4 razy. Przed podaniem wyjmij lody ok. 10 minut wcześniej, aby były bardziej miękkie. Smacznego!

Składniki:

1 deser z maślanką o smaku nata de coco
z kawałkami czekolady Mlekpól

250 ml śmietanki UHT Łaciata 30%

25 g gorzkiej czekolady bardzo drobno
pokrojonej