

Warsztaty-zajęcia kulinarne

**Temat:** Lody patriotyczne, biało czerwone-kolory FLAGI POLSKIEJ – zdrowy deser na majówkę

## **Drodzy Warsztatowicze!**

Myślę ,że majówka będzie ciepła i moja propozycja na deser Wam się spodoba!

**Zadanie** na dzisiaj, zróbcie samodzielnie lody warstwowe: biało czerwone i poczęstujcie nimi domowników.

Lody warstwowe wymagają trochę więcej czasu. Każdą warstwę nakłada się po krótkim zamrożeniu poprzedniej. Po nałożeniu warstwy odkładacie foremkę do zamrażalki na 10-15 minut. Po tym czasie delikatnie dodaje się kolejną warstwę i znowu wstawia się do zamrażalki!

Sprawdźcie czy macie miejsce w zamrażalce na postawienie foremki do lodów-poproście o pomoc rodziców.



Przygotujcie następujące produkty:

1 banan

150 ml mleka kokosowego

Duża szklanka czerwonych owoców , mogą być truskawki, maliny , porzeczki lub poziomki

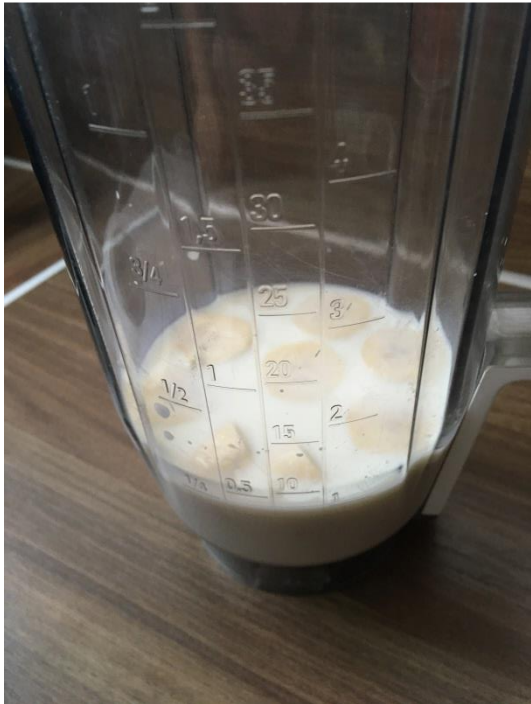
Potrzebujecie także :

Blender kielichowy

Foremki na lody-jeżeli takich nie posiadacie , możecie wykorzystać opakowania po jogurtach, tylko musicie pamiętać o włożeniu przed zamrożeniem patyczka a jeżeli nie macie patyczka to plastikową łyżeczkę.



Do miarki nalewamy mleko kokosowe 150 ml .Następnie obieramy banana i kroimy na małe części. Wszystko wrzucamy do blendera i miksujemy .



Biały koktajl wlewamy do foremek i pamiętając o sposobie mrożenia lodów warstwowych, wkładamy do zamrażalki. Czekamy około 15 minut.



W tym czasie myjemy i przygotowujemy czerwone owoce. Ja kupiłam truskawki. Po ich umyciu usunęłam szypułki i truskawki wrzuciłam do kielicha blendera.



Zmiksowane truskawki to czerwona warstwa, którą delikatnie wlewam na już lekko zamrożoną białą.





Teraz znowu musimy być cierpliwi. Po około 2-3 godzinach lody nadają się do wyciągnięcia z foremek. Ja dla pewności zostawiłam je na noc.



Wyglądają i smakują pysznie ! Polecam



Życzę Wam dobrego czasu, pięknej majówki, pozdrawiam serdecznie Mariola Zdera