



## Sorbet z truskawek

★★★★★ (5)

1,5 godz.

2 osoby

łatwy

### Wartości odżywcze

**215 kcal** / 1 porcję (252 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>85.40 kcal</b> 4.27%	Białko <b>1.76 g</b> 3.52%	Węglowod. <b>20.13 g</b> 7.46%	Tłuszcze <b>0.23 g</b> 0.33%	Błonnik <b>1.08 g</b> 4.32%	<b>GDA</b> <b>4.27 %</b>
--	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------



### Składniki

- Truskawki - 250g (1 2/3 szklanki)
- Woda - 125g (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 zmiiksowuj 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!

