



LODY ŚMIETANKOWE - DOMOWE ROŻKI

Składniki:

- 1 opakowanie bezglutenowego koncentratu do przygotowania bitej śmietany, np. *Śnieżynka* z firmy *Celiko*
- 200 ml mleka (najlepiej 3,2%) - ilość mleka podana na opakowaniu koncentratu
- 6 szt. bezglutenowych wafli do lodów (najlepiej rożki)

Wykonanie:

- zimne mleko wlać do wysokiego naczynia, dodać koncentrat bitej śmietany i miksować na wysokich obrotach - przynajmniej kilka minut, aż do uzyskania konsystencji bitej śmietany
- ubitą śmietaną przełożyć do rękawa cukierniczego, a wafle do lodów ustawić stabilnie w wysokim pojemniku (np. do zamrażania)
- do każdego z wafli nałożyć śmietaną i ostrożnie włożyć (razem z pojemnikiem) do zamrażalnika na około 12 godzin
- po tym czasie można wafle wyłożyć z pojemnika i każdy indywidualnie owinąć folią spożywczą - potem rożki można przechowywać w zamrażalniku w dowolnej pozycji
- *opcjonalnie - przed owinięciem rożków folią można je połączyć polewą czekoladową lub posypać bakaliami*

www.DietaBezglutenowa.pl