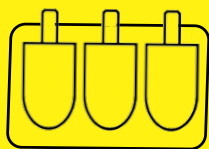


Jogurtijäätise valmistamisjuhend

Sul läheb vaja: 190 g maitsestatamata jogurtit.

1

Kaalu kaussi 190 g jogurtit. Sega jogurtisse 2 supilusikatäit (30 g) jäätisepulbrit. Kui tahad teha kahevärvilisi jäätiseid, siis sega 95 g jogurtisse 1 spl ühte värvi pulbrit ja 95 g jogurtisse 1 spl teist värvi pulbrit.



Sega segu korralikult paar minutit, et värv ja maitse seguneks ning suhkur lahustuks. Tõsta lusikaga jogurtisegu vormi. Ära tõsta segu ääreni täis, kuna külmudes jäätisesegu paisub ning oma ruumi võtavad ka jäätisepulgad.

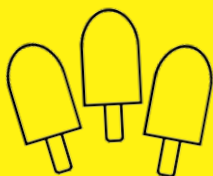
2

3

Pane kokku jäätisepulgad ning aseta nad jäätisevormis oma kohale. Vajadusel küsi vanema abi, kuna pulki tuleb tugevasti suruda. Tõsta vorm sügavkülma. Jäätisesegu külmub 3 kuni 4 tundi.



3 tundi -18°C



Nüüd võid jäätised vormist välja muljuda. Muljumisel võid käega alt-poolt kaasa aidata. Head maiustamist!

4

Tägi meil sotsiaalmeedias @lastella_ee ja #lastella_ee



Lastella

SOOVITUSED

-  Enne jäätisevormi esmakordset kasutamist pese silikoonist vorm hoolikalt sooja vee ja nõudepesu-vahendiga. 
-  Valmista keefirijäätist marjade või puu-viljadega. Püreeri marjad või puuviljad ning sega endale meeldivas vahekorras keefiriga.
-  Koorejäätise valmistamiseks sega jäätise-pulbrit 120 grammi vahukoorega ja vahusta saadud segu.
-  Erinevaid jäätise retsepte leiad blogist **lastella.ee/blogi**
-  Soovi korral saad jäätisepulbreid juurde tellida meie e-poest **lastella.ee**



HOIATUSED

Toode sisaldab pisidetaile (lämbumisoht) ning ei sobi alla 3-aastastele lastele. Komplekt on mõeldud kasutamiseks vanema järelvalve all.

