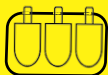


Jogurtinio ledų paruošimas

Reikės: 190 g natūralaus jogurto.

Pasverk 190 g jogurto į dubenį. Įmaišyk 2 šaukštus (30 g) ledų miltelių mišinio į jogurtą. Jei nori pagaminti dviejų spalvų ledus, sumaišyk 1 šaukštą vienos spalvos mišinio su 95 g jogurto atskirame dubenyje ir 1 šaukštą kitos spalvos mišinio su likusiais 95 g jogurto kitame dubenyje.

1



Gerai išmaišyk mišinį kelias minutes, kad spalva ir skonis tolygiai pasiskirstytų, o cukrus ištirptų. Supilk jogurto mišinį į formeles. Nepilk iki pat viršaus, nes šaldant ledų mišinys plės, o ledų pagaliukai taip pat užims vietos.

2

3

Surink ledų pagaliukus ir įdėk juos į tam skirtas vietas formelėse. Jei reikia, paprašyk suaugusiojo pagalbos, nes pagaliukus reikia tvirtai įspausti. Padėk formeles į šaldiklį. Ledų mišinys sušals per 3–4 valandas.



3 hours -18°C



Dabar gali išimti ledus iš formelių. Jei reikia, paspausk iš apačios, kad lengviau išsiimtų. Mėgaukis savo skanėstu!

4

Pažymėk mus socialiniuose tinkluose
@lastella_ee ir naudok žymą #lastella_ee.



Rekomendacijos

- 1 Prieš pirmą kartą naudojant ledų formeles, kruopščiai nuplauk silikonines formeles šiltu vandeniu ir indų plovikliu. 
- 2 Paruošk kefyro ledus su uogomis ar vaisiais. Sutrink uogas ar vaisius ir sumaišyk su kefyru norima proporcija.
- 3 Sumaišyk ledų miltelius su 120 g plakamosios grietinėlės ir išplak mišinį. Taip pagaminsi kreminius ledus.
- 4 Įvairius ledų receptus rasi mūsų svetainėje: lastella.ee/lt/blogas/
- 5 Papildomus ledų mišinius gali užsisakyti mūsų internetinėje parduotuvėje: lastella.ee.



Įspėjimas

Netinka vaikams iki 3 metų amžiaus. Pavojus užspringti – smulkios dalys gali būti prarytos arba įkvėptos. Naudoti tik prižiūrint suaugusiems.