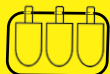


Jogurta saldējuma pagatavošana

Tev vajadzēs: 190 g dabīgā jogurta..

Nosveriet 190 g jogurta blodā. Sajauciet 2 ēdamkarotes (30 g) saldējuma pulvera maisījuma ar jogurtu. Ja vēlaties pagatavot divkrāsainu saldējumu, sajauciet 1 ēdamkaroti vienas krāsas maisījuma ar 95 g jogurta un 1 ēdamkaroti citas krāsas maisījuma ar otriem 95 g jogurta.

1



Rūpīgi maisiet maisījumu pāris minūtes, lai krāsa un garša būtu labi sajauktas un cukurs izšķīdis. Ielieciet jogurta maisījumu veidnēs.

Nepiepildiet veidnes līdz malām, jo saldējuma maisījums sasalstot izpletīsies un saldējuma kociņi arī aizņems vietu.

2

3

Samontējiet saldējuma kociņus un ievietojiet tos savās vietās saldējuma veidnē. Ja nepieciešams, lūdziet pieaugušā palīdzību, jo kociņi veidnē jāiespiež cieši. Ielieciet veidni saldētavā. Saldējuma maisījums sasals 3 līdz 4 stundu laikā.



3 st. -18°C



Tagad var izņemt saldējumus no veidnes. Tos var atbrīvot, spiežot no apakšas. Baudiet savu gardumu!

4

Atzīmējiet mūs sociālajos medijos @lastella_ee un #lastella_ee



Lastella

Ieteikumi

-  Pirmo reizi pirms izmantošanas rūpīgi nomazgā silikona formu ar siltu ūdeni un ziepēm. 
-  Pagatavojiet kefīra saldējumu ar ogām vai augļiem. Sasmalciniet ogas vai augļus un sajauciet tos ar kefīru jūsu vēlamajā proporcijā.
-  Sajauciet saldējuma pulveri ar 120 gramiem pūtkrējuma un saputojiet maisījumu. Šādā veidā var pagatavot krēmīgu saldējumu.
-  Dažādas saldējuma receptes var atrast mūsu mājaslapā **lastella.ee/en/blog/**
-  Jūs varat pasūtīt papildus saldējuma maisījumus mūsu interneta veikalā **lastella.ee**



BRĪDINĀJUMI

Nav piemērots bērniem līdz 3 gadu vecumam. Aizrīšanās risks - mazas detaļas var tikt norītas vai ieelpotas. Izmantot tikai pieaugušo uzraudzībā.