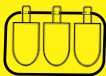


Приготовление йогуртового мороженого

Тебе понадобится: 190 г обычного йогурта.

1

Отмерь 190 г йогурта в миску. Добавь 2 столовые ложки (30 г) смеси для мороженого йогурт. Если хочешь сделать двухцветное мороженое, добавь 1 ст. ложку смеси одного цвета в 95 г йогурта и 1 ст. ложку смеси другого цвета в оставшиеся 95 г йогурта.



Тщательно перемешай смесь в течение пары минут, чтобы цвет и вкус хорошо соединились, а сахар растворился. Разлей йогуртовую смесь по формочкам. Не заполняй формочки до краев, так как мороженое расширится при заморозке и палочки для мороженого тоже займут место.

2

3

Установи палочки в специальные отверстия в форме для мороженого. Попроси взрослого помочь, если нужно, так как палочки нужно вставить плотно. Поставь форму в морозилку. Смесь для мороженого заморозится за 3-4 часа.



3 часа -18°C



Теперь можно вынуть мороженое из формы. Можно помочь себе, надавливая снизу. Наслаждайся угощением!

4

Отметь нас в соцсетях [@lastella_ee](#) и [#lastella_ee](#)



Рекомендации

- 1 Перед первым использованием формы для мороженого тщательно вымой силиконовую форму теплой водой и моющим средством для посуды. 
- 2 Приготовь кефирное мороженое с ягодами или фруктами. Измельчи ягоды или фрукты в пюре и смешай с кефиром в желаемой пропорции.
- 3 Смешай порошок для мороженого со 120 граммами взбитых сливок и взбей смесь. Так ты приготовишь кремовое мороженое.
- 4 Разные рецепты мороженого ты можешь найти на нашем сайте по адресу **lastella.ee/en/blog/**
- 5 Ты можешь заказать дополнительные смеси для мороженого в нашем интернет-магазине на сайте **lastella.ee**



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Внимание! Не подходит для детей младше 3-х лет. Опасность удушья - мелкие детали могут быть проглочены или вдохнуты. Набор предназначен для использования только под наблюдением взрослых.