

Inghetata cu Merenda



M-am intors, dragilor!!!! M-am intors din prea frumoasa Grecia exact asa cum am plecat, adica cu o reteta de inghetata, inghetata cu Merenda, dulce tare si gustoasa!

Ei bine, nu chiar asa cum am plecat, fiindca acum sunt mai bronzata ☺ Si mai relaxata, si mai bucuroasa...desi am trecut prin niste peripetii pe care n-o sa le insir aici...

Sper ca si voi sunteti bine, sanatosi, si pregatiti de **inghetata**!!!!!! :))

Merenda este Nutella grecilor, daca nu stiati...iar noi nu pierdem niciodata ocazia de a ne intoarce acasa cu cate o galetusa :))) Din care mi-am propus sa mai fac macar inca un desert, fiindca, pe zi ce trece, galetusa mea se tot goleste. E atat de buna intinsa pe paine, cu un pahar de lapte rece!

Sau sub forma de Cheesecake: **Cheesecake fara coacere cu Oreo si Merenda!!**

Va trimit cei mai dulci pupici!!! ...si, pana la urma, e bine si acasa! ☐

Ingrediente:

- 200 g lapte condensat indulcit (la conserva)
- 80 ml lapte evaporat (pentru cafea)
- 120 g iaurt grecesc, cremos
- 180 g Merenda (sau o alta crema tartinabila de alune cu cacao)
- orez expandat cu ciocolata sau alte cereale mici, pentru copii ☐

Mod de preparare:

Se amesteca toate ingredientele iar compozitia rezultata se pune la congelator pentru minim 5 ore. Daca o vreti foarte fina, o puteti amesteca cu mixerul vertical. Eu am lasat-o cu „bucatele” de Merenda prin ea si am mai adaugat si cateva chocolate toasted rice, adica niste cereale mici, din orez, crocante, pentru un plus de aroma si pentru a constrasta mai bine cu crema fina, matasoasa, de Merenda. Nu multe, un pumn de cereale, rapandite deasupra.

Iata delicioasa Merenda, la galetusa de 1 kilogram!!! ☐



Laura Sava



Laura Sava

Daca vi se pare imposibil de dulce ☐ , adaugati una-doua linguri de cacao neagra (dar nu mai mult). Iar daca nu aveti Merenda, folositi Nutella!!!

