

Inghetata de capsuni



Inghetata de capsuni este, fara indoiala, preferata copiilor!!! Am ajuns la concluzia asta dupa ce l-am vazut pe Bogdi meu drag cu cata bucurie o alege in detrimentul altor sortimente ☐ Am intarziat un pic cu postarea asta (era destinata tuturor copiilor, chiar si celor dintre noi care inca ne mai credem copii ☐) dat fiind faptul ca ieri s-a redeschis parcul copiilor, si, evident, nu puteam chiar noi lipsi :)) La multi ani copilasi!!!!!!

Ingrediente:

- 200 ml lapte gras
- 300 ml smantana pentru frisca
- 450 g capsuni (proaspete sau congelate)
- 180 g zahar

Sfat: Daca aveti lapte condensat indulcit la indemana, folositi-l in locul laptelui de vaca. In felul asta, nu va mai fi nevoie sa adaugati zahar!

Mod de preparare:

Se pun capsunile in blender (daca nu aveti, treceti-le printr-o sita), se presara cu zahar si se lasa deoparte sa isi lase zeama timp de aprox. 15 minute.

Se bate smantana pentru frisca (nu folositi frisca vegetala, deja indulcita!!!) si se amesteca, impreuna cu laptele, cu pasta de capsuni.

Se pune apoi intr-un vas de plastic la congelator si se lasa pana ce incepe sa inghete pe margini. Se scoate din congelator si se bate cu un mixer pana devine spumoasa. Se repeta procedeul de doua ori (inghetata va fi mai cremoasa). La ultima amestecare se pot pune in crema bucatele de capsuni.

Se congeleaza in totalitate.