

Inghetata de mere



Stiu ca nu e tocmai momentul potrivit pentru o inghetata (desi noi o savuram cu mare pofta si iarna ☺) dar soarele atragator de-afara m-a imbiat sa va arat ultima „creatie”. Merele noastre sunt atat de dulci si bune acum!!!!!!

Inghetata de mere, parfumata, asadar, pentru toata lumea!!!

Ingrediente:

- 1 portie de **inghetata de vanilie**
- 200 g mere rase
- 1 lingura zahar
- 1 lingurita scortisoara pudra
- mere pentru decor (optional)

Mod de preparare:

Preparati inghetata de vanilie si dati-o la congelator pentru cca. 2 ore (nu trebuie sa se intareasca prea tare).

Caliti merele rase impreuna cu zaharul si scortisoara timp de aprox. 5 minute intr-o tigaie non-adeziva.

Daca vreti puteti sa adaugati si o „nuca” de unt.

Lasati sa se raceasca si apoi amestecati cu inghetata scoasa de la congelator.

Puneti din nou la congelator si lasati pana cand se intareste.

Serviti in „boluri” din mere □ ...pe care le puteti face in felul urmator: taiati pe jumatate merele, scoateti casuta cu samburi si scobiti marul astfel incat sa puteti adauga in interiorul lui o cupa cu inghetata.





Si s-ar putea sa revin si cu o inghetata de pere cat de curand ☐