

Inghetata de piersici



Dragii mei, daca nu ati mancat pana acum inghetata de piersici, simpla, dar mai ales cu bezea, cum am facut-o eu acum, e timpul s-o faceti!!!!!! ☐

E atat de buna in combinatia asta si, de-acum, ca stiu asta, voi mai strecura bezele si in alte sortimente de **inghetata**!!! :))

Ingrediente:

- o portie **inghetata de vanilie**, reteta de baza
- 2 piersici mari, bine coapte
- 75 g **bezea** sfaramata
- sirop de zmeura (optional)

Sfat: puteti folosi nectarine, coapte bine, daca nu aveti piersici. Iar daca aveti cumva, prin frigider, o conserva de lapte condensat deschisa, adaugati 2-3 linguri in compozitie. Veti fi uimiti de

rezultat! :))

Mod de preparare:

Preparati inghetata de vanilie dupa reteta de baza, cu link mai sus la ingrediente □ Congelati-o apoi cca. 3 ore, dupa care scoateti-o si bateti-o bine pentru a sparge cristalele de gheata.

Taiati piersicile in cuburi mici si adaugati-le in inghetata; amestecati totul foarte bine.

La final, adaugati bezeaua sfaramata si turnati, daca aveti si vreti □ , sirop de zmeura in spirala pentru a obtine un aspect marmorat.

Dati inghetata din nou la congelator pentru minim 2 ore sau pana cand se intareste. Folositi forme speciale pentru inghetata, care se inchid ermetic, ca sa nu ia niciun gust din congelator!

Serviti-o cu pofta, din cupe adanci si reci :))



Puteti pune si mai multe bezele daca vreti, iar pe unele dintre ele le puteti taia in bucati mai mari. Iar daca va plac deserturile reci cu ciocolata, decorati cupele de inghetata cu ciocolata topita, alba sau cu lapte!

A fost delicioasa!!!!

Laura Sava

