

Lody czereśniowe z lawendą

*Myśleć różowo.
Uspokajać się.
Lawendowo.*

Lody czereśniowe z lawendą



400 gram jogurtu greckiego
100 ml śmietany kremówki 30%
ok. 200 gram czereśni
2 łyżeczki suszonej lawendy
2 łyżki miodu

Czereśnie wydrylować, część z nich zmiksować blenderem na mus,
a część zostawić w większych kawałkach.

Kremówkę ubić na sztywno i dodać do jogurtu.

Do masy dodać czereśnie.

Dodać lawendę i miód (dałam akacjowy) – można użyć [cukru lawendowego](#), wtedy nie dodajemy już miodu.

Masę wlać do maszynki do lodów, kręcić lody aż powstanie gęsta masa (około 20-30 minut).

Wstawić do zamrażalnika na jakiś czas, aby móc formować gałki.

Jeśli nie masz maszynki – masę włóż do zamrażalnika w pojemniczku, co godzinę miksuj lody w celu pozbycia się kryształków zmrożonej wody, lody będą gotowe po około 4 razie miksowania.

