



przepisy.pl

Lody czekoladowe z konfiturą pomarańczową



Składniki:

- Carte d'Or Chocolate** - 300 gramów
- konfitura z pomarańczy - 250 gramów
- starty imbir - 2 łyżeczki
- skórka z pomarańczy - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Do gotowej konfitury z pomarańczy dodajemy 2 łyżeczki startego, świeżego korzenia imbiru i ze sobą mieszamy.
2. Wkładamy gałki lodów do filiżanki i dodajemy pożądaną ilość konfitury z pomarańczy z dodatkiem imbiru.
3. Dekorujemy drobnymi paskami skórki z pomarańczy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl