



przepisy.pl

Lody truskawkowe z polewą czekoladową "Duszek"



Składniki:

- Big Milk Trio Neapolitana
- polewa czekoladowa
- orzechy nerkowca
- kolorowa posypka – gwiazdki
- bezy - 2 sztuki

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



15 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Namaluj polewą na talerzu ogonek i brzuszek duszka.
2. Na brzuszek nałóż dużą kulkę lodów truskawkowych, a nad nim zrób główkę z mniejszej kulki lodów śmietankowych.
3. Na głowie duszka namaluj polewą duże okrągłe oczy i uśmiechniętą buzię.
4. Między lodowe kulki wetknij 2 orzeszki nerkowca – to rączki.
5. Ogonek i połowę talerza udekoruj gwiazdkową posypką.
6. Bezy pokrusz i posyp nimi pozostałą część talerza.

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