



przepisy.pl

## Orzeźwiający deser na upalne dni

 15 minut  1 osoba  Łatwe

### Składniki:

- świeże truskawki - 1 kilogram
- zimny arbuź - 8 plastrów
- zimne mleko - 3 szklanki
- kakao - 1 szczypta
- bita śmietana w proszku - 1 opakowanie
- wafle - 4 plastry

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

### Sposób przygotowania:

1. Zimnego arbuza pokroić na 8 plastrów. Położyć na dnie kufla lub szklanki. Posypać lekko kakao. Położyć wafle, ile się chce.
2. Do wysokiego naczynia wlać 3/4 zimnego mleka, dodać zawartość bitej śmietany w proszku. Ubić bitą śmietaną i dodać do szklanki. Zostawić trochę (ok. salaterkę). Przykryć waflami.
3. Pokroić truskawki na 2 połowy i położyć na waflach. Truskawki przykryć waflami lub posypać kakao.
4. Resztę zostawionej śmietany miksujemy z 2 łyżkami kakao. Powstaje czekoladowa bita śmietana :) Bitą śmietaną ma uzyskać czekoladowy kolor. Dodajemy do szklanki.
5. Można przyozdobić truskawką lub posypać kakao. Nie radzę zostawiać tego deseru w lodówce na więcej niż 1 godzinę. Smacznego :)

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)