

# Sorbet truskawkowy w bloku lodowym

*Sorbet to chyba najpopularniejsza wśród roślinożerców alternatywa dla mlecznych lodów. I z pewnością domowa wersja jest pod każdym, także zdrowotnym, względem lepsza od tych dostępnych w sklepie. A sorbet truskawkowy nie może istnieć bez truskawek, oczywiście ☐ Ale jeśli dodamy do niego puszystą piankę z mleka kokosowego, to nasz "zwykły" sorbet uzyska kolejny niezapomniany smakowo wymiar. Gdy w dodatku podacie do niego świeże, soczyste i słodziutkie truskawki, to absolutnie nikt nie będzie mógł się mu oprzeć ☐ Polecam!*





**Składniki:**

- 1/2 kg świeżych truskawek (można też mrożone)

- 50 ml płynnej części z mleka kokosowego schłodzonego w lodówce przez 24 godziny
- 4 łyżki syropu z agawy (lub do smaku)
  
- stała część z 1 puszki mleka kokosowego schłodzonej w lodówce przez 24 godziny
- 1 łyżka cukru pudru (lub do smaku)
  
- świeże truskawki do przybrania

### **Wykonanie:**

Z puszki mleka kokosowego schłodzonej w lodówce przez dobę wyciągamy stałą część do wysokiego garnka, a płynną przelewamy do szklanki. Garnek wkładamy do lodówki do późniejszego użycia.

Świeże truskawki myjemy pod bieżącą wodą i usuwamy szypułki. Kroimy na połówki lub ćwiartki i wrzucamy do blendera z ostrzem S. Dolewamy płynną część mleczka kokosowego, słodzimy syropem z agawy i miksujemy do uzyskania gładkiej konsystencji.

Foremkę keksówkę wykładamy folią spożywczą i wylewamy zawartość blendera. Wkładamy do zamrażalnika na 2-3 godziny.

Po upływie tego czasu Dodajemy cukier puder i mikserem ręcznym ubijamy na pianę. Przekładamy ją na zmrożony sorbet truskawkowy wyrównując powierzchnię.

Całość wkładamy do zamrażalnika na kilka godzin lub na noc.

Przed podaniem wykładamy z keksówki odwracając ją do góry nogami. Nie zapominamy o usunięciu folii spożywczej! □  
Podajemy ze świeżymi truskawkami.

Smacznego!

P.S. To białe, co widzicie na bloku lodowym to tylko SZRON. Musiałam się pospieszyć z robieniem zdjęć, bo rodzina nie mogła się doczekać wewnętrznego chłodzenia sorbetem

truskawkowym ☐

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐  
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki  
Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być  
może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**