

Wegańskie lody wiśniowe z czekoladą

Pewnie na hasło "wegańskie lody wiśniowe" od razu myślicie: "Ach tak, znowu jakiś sorbet". Ale sorbet to nie jest, bo jest w nim mleko ☐ Ale tradycyjne lody to też nie są, bo jest w nich siemię lniane i w dodatku nie są zrobione przy użyciu maszynki do lodów... Zatem nazwę rzeczy po imieniu ☐ : lody wiśniowe z czekoladą to nieziemsko pyszny lodowy deser dla każdego ☐ Polecam!







Polecam również lody [kokosowe o smaku ananasowym](#), lody [truskawkowe](#) bez cukru, [sorbet truskawkowy](#).

Składniki:

- 400 ml mleka kokosowego z puszki
- 400 g mrożonych wiśni bez pestek
- 3 łyżki (45 ml) mielonego siemienia lnianego
- 2 łyżki (30 ml) syropy klonowego (lub daktylowego lub z agawy – do smaku)- można zamienić na banana
- 100 g gorzkiej czekolady

Wykonanie:

Do blendera wlewamy mleko kokosowe, dwie szklanki mrożonych wiśni, syrop z agawy i dodajemy siemię lniane. Miksujemy na gładką masę.

Dodajemy czekoladę i pozostałe wiśnie pokrojone w niewielkie

kawałki. Mieszamy i wylewamy do keksówki lub szklanego pojemnika. Wkładamy do zamrażalnika na kilka godzin (przynajmniej 4).

Przed podaniem posypujemy pokrojoną lub startą gorzką czekoladą.

Smacznego!

- **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! ☺**