

Dwukolorowe lody jogurtowe

Moja rodzina uwielbia domowe lody. Żeby trochę urozmaicić "lodowe menu", przygotowuję takie dwukolorowe warstwowe lody jogurtowe. I powiem Wam, że stanowią one poważną konkurencję dla uwielbianych przez nas owocowych sorbetów ☐ Polecam!



Polecam również lody [truskawowe](#), [kokosowe](#), [wiśniowe z czekoladą](#), a także dwukolorowy [sorbet truskawkowy](#) w bloku lodowym.

Składniki:

Warstwa biała:

- 300 ml jogurtu roślinnego bez cukru o smaku naturalnym (może być np. sojowy lub sojowo-kokosowy)
- syrop z agawy (ilość do smaku)

Warstwa czerwona:

- 300 g truskawek, malin lub innych (świeże lub mrożone)
- syrop z agawy (ilość do smaku)

Wykonanie:

Jogurt dosładzamy syropem do smaku.

Owoce miksujemy w blenderze na gładką masę i słodzimy według uznania.

Następnie, do foremek na lody nakładamy około 1-2 cm warstwę słodkiego jogurtu i wkładamy do lodówki na 20-30 minut (tak, żeby biała warstwa zastygła się natyle, żeby nie pomieszała z czerwoną).

Potem, dokładamy zmiksowane truskawki na tę samą grubość i znowu wkładamy do lodówki na kilkanaście minut.

W ostatnim kroku dokładamy jogurtu, żeby wypełnić foremkę, wtykamy patyczki odstawiamy do zamrażarki na kilka godzin.

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! ☺**