



Chocolate Almond

Всього: 14 хв · Підготовка: 5 хв · Готування: 9 хв · 1 порцій · Легко · Ice Cream

Без глютену

ІНГРЕДІЄНТИ

200 г Сир кисломолочний зернистий (творог)

7 г Ванільний екстракт чи ванільний цукор

100 г Йогурт густий

2 ч.л. Какао

15 г Мед

30 г Мигдаль смажений подрібнений

2 ч.л. Какао (для поливки)

30 г Мед (для поливки)

1 шт Яйце куряче (для поливки)

30 г Кокосова олія (для поливки)

ІНСТРУКЦІЇ

- 1** Основа: Помістіть у блендер йогурт, мед, екстракт ванілі, какао та сир. Зблендеруйте до однорідної маси без крупинок. Заповніть форми для морозива на половину отриманою масою.
- 2** Начинка: У ємності вручну змішайте яйце, олію та мед до кремової маси. Додайте какао і ще раз перемішайте. Готову суміш рівномірно розлийте у форми для морозива, де вже є частина суміші з сиром. Зверху додайте решту сирної маси.
- 3** Відправте у морозилку на 2 години.
- 4** Після цього змішайте подрібнений мигдаль з рідким шоколадом і полийте тонким шаром шоколаду вже заморожене морозиво.
- 5** При необхідності поставте морозиво ще в морозилку на 2-5 хвилин, щоб шоколад добре застиг.

Харчова цінність на порцію: 846 ккал · Білки 49.0 г · Жири 60.0 г · Вуглеводи 38.0 г · Клітковина 7.1 г