

## ***Medeni sladoled***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **180 g** belog šlaga
- **100 ml** hladne vode
- **300 g** maline
- **4 kašike** meda

### **Priprema**

Mikserom umutiti šlag sa hladnom vodom.

Dodati maline, izmešati i staviti u blender.

Potom, dodati med i dobro usitniti (da bude kašasto).

Smesu uliti u modlice (ili cinije), poklopiti i staviti u zamrzivac da se stegne.

Modlice izvaditi iz zamrzivaca, staviti ih u posudu sa vodom kako bi se sladoled lakše izvadio.

### **Savet**

Uživajte u ovom prekusnom sladoledu.