

Domácí borůvkové nanuky

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

250 ml	acidofilní mléko
5 lžic	med
150 g	borůvky
150 ml	smetana ke šlehání



Postup přípravy

Acidofilní mléko smícháme s tekutým medem a borůvkami a vše rozmixujeme. Smetanu vyšleháme zvlášť a jemně ji vmícháme do borůvkové směsi. Hotovou zmrzlinovou směsí naplníme formičky na nanuky (či menší kelímky od jogurtů), doprostřed zapíchneme dřívko a necháme alespoň 5 hodin ztuhnout v mrazničce.