



Przepisy na mrożone desery

ICE CREAM & SLUSHY
DESSERT MAKER



Mrożne inspiracje



Slushie cytrynowe

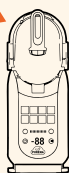


250 ml
saszetka
cytryna

+



750 ml
woda



Program
Slushie

=



Milkshake wiśniowy



250 ml
saszetka
wiśnia

+



750 ml
ulubione
mleko roślinne



Blender ręczny

=



Sugestia: użyj dobrze schłodzonych produktów.

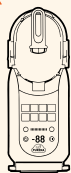
Milkshake truskawkowy



250 ml
saszetka
truskawka



750 ml
mleko 3,2%



Program
Milkshake



Jogurt mrożony o smaku mango



250 ml
baza
mango



750 ml
ulubiony
jogurt naturalny



Blender ręczny
miksuj około 3 minut



Sugestia: schłódź produkty w zamrażarce min 1 godzinę.

Kawa mrożona



250 ml
saszetka
espresso

+



750 ml
mleko 3,2%



=



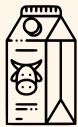
Program
Frappe

Frappe



250 ml
saszetka
cappuccino

+



500 ml
mleko 3,2%

+



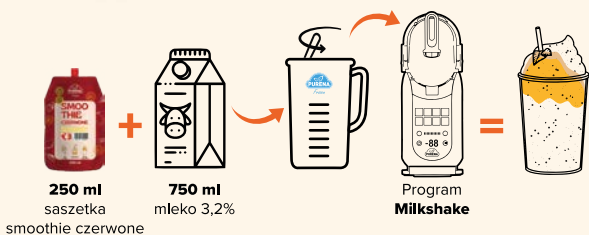
250 g
lód



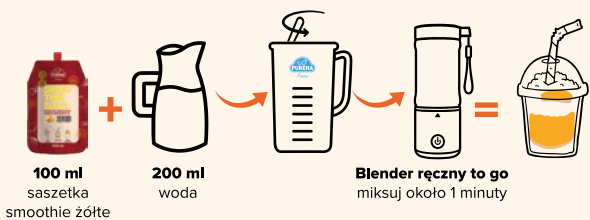
=

**Zaawansowany
robot kuchenny**
miksuj do czasu
pokruszenia lodu

Smoothie czerwone mleczne



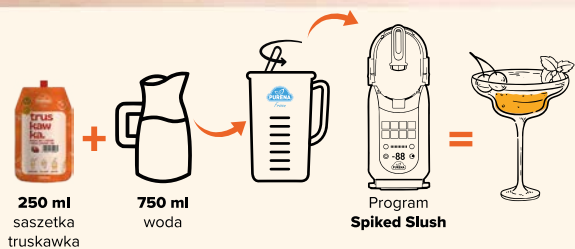
Smoothie żółte



Lody mango



Mocktail



Jogurt owocowy z musli



+



200 ml
jogurt
naturalny

→



Blender ręczny

+



**ulubione
musli**

=



Lody truskawkowe



250 ml
saszetka
truskawka

+



250 ml
mleko 3,8%

+

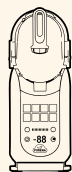


250 ml
jogurt grecki

→



→



**Program
Soft Ice Cream**

=





Belfood Sp. z o. o.
Złoty Potok, ul. Mineralna 2
42-253 Janów, Polska/Poland

purena@belfood.pl
www.purena.store

**Wejdź
po więcej
inspiracji!**

