

Jogurtový rôsol s jablkami

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Jogurt pomiešane s nastrúhanými jablkami (3 ks), cukrom (50 g) a škoricou (1 ČL). Želatínu rozpustíme v malom množstve vlažnej vody, asi po 10 minútach ju dobre premiešame a vpravíme do jogurtovej zmesi. Pudingové formičky vymastíme maslom, nalejeme do nich pripravenú hmotu a necháme stuhnúť v chladničke. Rôsol vyklopíme, ozdobíme kolieskami pomaranča a kopčekom šľahačky (1,2 dl)

Ingrediencie

- **Citróny** - 25 g
- **Pomaranče** - 150 g
- **Jablká červená** - 300 g
- **Cukor múčka** - 6 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Škorica mletá** - 6 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 20 g
- **Želatína potravinárska 20 g** - 25 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 120 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 330 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

