

SLADOLED IZ KOKOSOVEGA IN MANDLJEVEGA KEFIRJA



Sestavine za sladoled:

- 1 skodelica kefirjevega sira (še boljše je, če uporabimo kokosov kefirjev sir)
- 3 skodelice mandljevega mleka
- 1 ½ skodelice kokosovega polnomastnega mleka
- 1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta z okusom ruma
- ¼ skodelice stevije
- 1 skodelica nastrganega kokosa

Coconut almond ice cream preparation

Odličen način za uživanje kefirja iz kokosovega ali mandljevega mleka. Ne pozabite, kefir lahko pripravite s katerimkoli mlekom.

Kefirjev sir, mandljevo in kokosovo mleko, vanilijo ter stevijo damo v mešalnik in mešamo 15 do 20 sekund. Dodamo v posodo za zamrzovanje sladoleda in zamrzujemo po navodilih proizvajalca.

Pražen kokos

Pečico segrejemo na 200 °C. Razprostremo nariban kokos na pekač s peki papirjem. Pekač postavimo v pečico in pečemo 5 do 7 minut ali dokler se kokos ne obarva rjavo. Popečen kokos posujemo po sladoledu.

Avtorica recepta: Donna Schwenk

Več receptov najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Kefir Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)