

FROZEN MAGIC

Стаканчик для приготовления десерта

FROZEN MAGIC

Стаканчик для приготовления десерта



1

Заморозь стаканчик

Помести стаканчик FrozenMagic в морозилку на 3-4 часа.



2

Налей любимый напиток

Налей в стаканчик FrozenMagic любой жидкий напиток (молоко, сок, лимонад, и др.).

Мы рекомендуем наливать жидкость в стаканчик наполовину для получения наиболее густой консистенции десерта.



3

Сжимай в руках

Сжимай стаканчик двумя руками не менее 1 минуты периодически поворачивая

его в руках для лучшего перемешивания ингредиентов внутри



Любимый десерт за 1 минуту

Любимый десерт за 1 минуту

FROZEN MAGIC

Стаканчик для приготовления десерта



Сливочное мороженое:

Питьевые сливки – 30 мл
Молоко – 20 мл
Сахарная пудра – 2 ч.л.
Ванильный сахар – 1 ч.л.



Десерт йогурт:

Йогурт – 50 мл
Сахарный песок – 1 ч.л.
Перетертая свежая клубника – 4 ч.л.



Лимонный сорбет:

Сахарная пудра – 2 ч.л.
Молоко – 20 мл
Сливки – 30 мл
Лимонный сироп – 1/2 ч.л.

FROZEN MAGIC

Стаканчик для приготовления десерта



Фруктовое желе:

Фруктовый сок (апельсиновый, персиковый, ананасовый или абрикосовый) – 50 мл
Желатин (предварительно растворить, охладить до комнатной температуры)



Мороженое с цукатами

Питьевые сливки – 30 мл
Молоко – 20 мл
Сахарная пудра – 2 ч. л.
Цукаты – 2 ч. л.



Коктейль Мохито:

Сок лайма -10 мл
Свежая мята- 2 веточки
Ром - 50 мл
Сахарная пудра – 1/2 ч. л.
Газированная питьевая вода – 20 мл

Любимый десерт за 1 минуту

Любимый десерт за 1 минуту