Bita śmietana z lodami truskawkowymi

Czas przygotowania: **15 min**

Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Śnieżka	Truskawki świeże lub mrożone - 0,5 kg Lody waniliowe - 6 czubatych łyżek Mleko - 1 szklanka Śnieżka Gellwe - 1 torebka Woda - 1 szklanka

Krok	Opis przygotowania
1.	Połowę truskawek zmiksuj z mlekiem i lodami.
2.	Drugą połowę pokrojoną w kostkę (o bokach nie większych niż 0,5 cm) dodaj do zmiksowanych truskawek z mlekiem i lodami. Delikatnie wymieszaj łyżką.
3.	Przelej do wysokich szklanek z dekoracją z „kraski". Kraska to cukier „oblepiony" na krawędzi szklanki. Przygotuj kraskę, mocząc brzegi szklanki w wodzie, a następnie w cukrze.
4.	Na wierzch dekoracyjnie przełóż bitą śmietanę. Całość udekoruj truskawkami i listkami świeżej mięty.

5. Smacznego!