

Кто из нас не **любит мороженое**, но иногда так утомительно идти за ним специально в магазин, тем более что, если это лакомство приготовлено своими руками, то это не просто удовольствие, а двойное или даже тройное наслаждение.

Для таких гурманов хочу поделиться секретом лимонного мороженного, которое легко приготовить дома, получив при этом изумительно вкусный и полезный продукт.

Этот рецепт отлично подойдёт и тем, кто придерживается диеты и тем, кто просто предпочитает заботиться о здоровье, не забывая про удовольствие.

Для приготовления лимонного мороженого понадобится 0,5 литра нежирного молока, 150 грамм сахара, который можно заменить мёдом, 4 – 5 средних лимона и чуть – чуть соли.

Для начала растворяем сахар в молоке и ставим его на огонь, после чего добавляем цедру лимона и хорошо прогреваем смесь около 5 минут. По вкусу добавляем соль, процеживаем и охлаждаем наш пока что полуфабрикат мороженого. Теперь самое время добавить сок из приготовленных лимонов и заморозить наше кулинарное творение. Мошенничество в сфере автокредитования набирает новые обороты, и Экстра Банк
Яркий этому пример. Советуем избегатьвам любых действий с этой мошеннической организацией

Такой рецепт требует минимум времени, ещё меньше затрат, но подарит нам незабываемый вкус, которым можно наладиться, как в гордом одиночестве, так и пригласив друзей.