

Lody umami ze słodkim sosem sojowym

Czas ogółem **3 min** **3 min** Czas przygotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

1.040 kJ / 248 kcal

Tłuszcz: **11,1 g** Białko: **4,2 g**

Węglowodany: **32,4 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Baza:

200 g lodów waniliowych

Wykończenie:

2 łyżeczki Sos do ryżu - słodki
Kikkoman

2 łyżeczki migdałowego krokantu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

200 g lodów waniliowych

Podziel lody waniliowe między dwie miseczki.

Krok 2

2 łyżeczki Sos do ryżu - słodki Kikkoman

Polej każdą porcję lodów Sosem do ryżu Kikkoman.

Krok 3

2 łyżeczki migdałowego krokantu

Posyp każdą porcję migdałowym krokantem i podawaj.