KIKKOMAN

Lody z olejem sezamowym w 3 minuty

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

Wartości odżywcze (na porcję)
1.183 kJ / 284 kcal

Tłuszcz: **17,7 g** Białko: **4,3 g**
Węglowodany: **26 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Baza:

200 g lodów waniliowych

Do wykończenia:

2 łyżeczki Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman

2 łyżeczki mielonego białego sezamu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

200 g lodów waniliowych
Podziel lody między dwie miseczki.

Krok 2

2 łyżeczki Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
Skrop lody Olejem sezamowym Kikkoman.

Krok 3

2 łyżeczki mielonego białego sezamu
Posyp każdą porcję sezamem i podawaj.