**Sorbety z wyciskarki wolnoobrotowej. Domowe przepisy**

**Uwielbiasz jeść lody, a w szczególności sorbety? Stwórz własne w swoim domu! Mamy dla Was przepisy na <strong>sorbety z wyciskarki wolnoobrotowej</strong>! Smaczne, zdrowe i bez wychodzenia z domu! Szybkie przepisy, które pokochasz od pierwszego przygotowania!**

**Jakie sprzęt należy skompletować do sorbetów z wyciskarki wolnoobrotowej?**

Aby wykonać pyszne, zdrowe i domowe desery potrzebna będzie wyciskarka wolnoobrotowa z przystawką do lodów. Zaletom tego urządzenia jest to, że możesz wykonać wiele różnorodnych potraw, a nie same lody. Soki warzywne i owocowe, a nawet dania główne! **Sorbety z wyciskarki wolnoobrotowej** to tylko dodatkowy atut!

**Sorbety z wyciskarki wolnoobrotowej z mrożonych owoców**

Aby wykonać *sorbety z wyciskarki wolnoobrotowej* będzie Ci potrzebna pół kilograma zamrożonych owoców. Na blogu VitaMoc znajdziesz przepisy na sorbety z bananów oraz malin. Jednak jeśli masz jakieś inne, ulubione owoce możesz je podmienić w przepisie! Truskawki, czy borówki również się nadadzą. Do tego dodaj trochę soku z cytryny oraz miód lub cukier waniliowy do smaku, wyciskarka w ruch i gotowe! Jeśli chcesz, aby lody były kremowe dodaj serka waniliowego.

**Gdzie zakupić wyciskarkę?**

W sklepie VitaMoc znajdziesz wiele modeli wyciskarek wolnoobrotowych z funkcją przygotowywania lodów. Dzięki temu wykonasz [sorbety z wyciskarki wolnoobrotowej](https://vitamoc.pl/blog/przepisy/lody-z-wyciskarki-wolnoobrotowej) w 10 minut! Sprawdź nasz sklep oraz odwiedź bloga, tam znajdziesz także inne pomysły, porady i przepisy!