**LODOLINO – lody truskawkowo-bananowe**

**Wystarczy zaledwie parę minut pracy i nieco cierpliwości, aby z kilku prostych składników wyczarować wspaniały lodowy deser. Szczególnie w upalne dni ta owocowo-mleczna przekąska może przypaść do gustu zarówno najmłodszym jak i tym nieco starszym smakoszom.**

**Poziom trudności:** Bardzo łatwy

**Czas przygotowania:** 5 minut + 3 godziny mrożenia

**Ilość porcji:** 4

**Składniki:**

l 5 deserów w tubce **Gerber**

l 2 kubeczki **Nestlé Yogolino**

l 1 kubeczek **Nestlé Mleczny deserek**

l sok z ½ cytryny

**Do dekoracji:**

l kilka herbatniczków **Gerber Miśkopty**

l **ulubione owoce**

**Sposób przygotowania:**

1. Wszystkie składniki umieść w głębokiej misce i dokładnie zmiksuj.

2. Przełóż masę do stalowej miski, przykryj i włóż do zamrażarki na ok. 2-3 godziny. Co pół godziny zamieszaj.

3. Po tym czasie możesz nałożyć deser do pucharków za pomocą łyżki do lodów. Udekoruj Miśkoptami, dołóż ulubione owoce – i **gotowe!**

**Więcej pomysłów na desery i inne dania dla dzieci i dorosłych znaleźć można na stronie programu edukacyjnego Nestlé Baby&me.**



**Deserki w tubkach Gerber**

Wygodny sposób na zdrową przekąskę, którą można podać w dowolnym czasie i miejscu – w domu, na spacerze i w podróży. Musy powstają w **100% z owoców i warzyw z dodatkiem witaminy C** i **nie ma w nich dodatku cukru** – jedynie cukry naturalnie obecne w składnikach, głównie owocach. Każde jabłko, które trafiło do tubek Gerber **dojrzewało w polskim sadzie i zostało ręcznie zebrane**, a każda marchewka, którą wykorzystano do ich produkcji, **wyrosła** **na polskim polu**. Energia elektryczna zużywana w naszej fabryce, gdzie powstają musy w tubkach, pozyskiwana jest **w 100% z odnawialnych źródeł energii**.

*Gerber, masa netto 80 g, cena około 3,19 zł*