

Jahodové a broskvové nanuky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5h 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 5h 20min , Porce: 8

250 kalorií , **10 g** cukrů , **2 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodove-a-broskvove-nanuky>

Příprava

Omytou broskev rozpůlíme, zbavíme pecky, oloupeme a rozmixujeme. Promícháme s džusem a nalijeme do forem na nanuky. Jahody omyjeme, odstopkujeme, rozmixujeme, propasírujeme přes cedník, abychom se zbavili jadérek. Směs promícháme s jahodovým nektarem a rozdělíme do forem.

Tip k receptu

Na výrobu nanuků můžete použít pouze džus, vybírejte ale kvalitní 100%. Vyzkoušejte černý rybíz nebo hroznové víno. Vícebarevné nanuky vyrobíte postupným přidáváním různých džusů. Každá vrstva musí ale nejdříve ztuhnout, proto mražení zabere víc času.



Ingredience

- 1 velká vyzrálá broskev
- 500 ml broskvového džusu
- 200 g jahod
- 50 ml jahodového nektaru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Rodina, Ostatní