HAUGEN-GRUPPEN

Glasspinnar (8 personer)



Preparation

Skölj och rensa bären, låt dem rinna av ordentligt. Skala citronen och ta bort allt vitt och kärnorna. Lägg bär och citron i en mixer tillsammans med honungen och kör till en slät smet. Slå i kondenserad mjölk och mixa ytterligare en minut. Slå upp massan i en bunke och ställ några timmar i kylen (gärna över natten). Vispa grädden lätt (inte helt fast) och vispa samman den med bärsmeten. Ställ bunken i frysen, ta ut den efter 30 min och vispa kraftigt i smeten, upprepa detta tills den får mjukglasskoncistens. Slå glassen i ”glasspinneformar” eller i muffinsformar, stick i en pinne och ställ tillbaka i frysen.

Produkter

färska ekologiska bär (t ex hallon och blåbär)	250g
citron	1st
Akacia honung	2 tsk
Kondenserad Mjölk 397g *(Mjölk)	1 burk
vispgrädde	2,5 dl

*Allergens