

# Pohani sladoled s cornflakes pahuljicama



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

## Sastojci

255 gr. Cornflakes pahuljica  
55 gr. smeđeg šećera  
2 žličice cimeta  
1/4 žličice naribanog muškarnog oraščića  
prstohvat soli  
115 gr. maslaca  
Gelatissimo sladoled od manga  
125 gr. borovnica



## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Priprema prema uputama autorice:

Formirajte sladoled u kuglice, pa opet vratite u led, da se dobro stisne.

U međuvremenu grubo isjeckajte pahuljice dodajte sve namirnice, otopite maslac te sve dobro pomiješajte, stavite na pleh s papirom za pečenje te ravnomjerno rasporedite smjesu. Pecite na 175°oko 10 minuta. Nakon pečenja potpuno ohladite, izvadite sladoled iz leda i jednu po jednu kuglicu uvaljajte u ohlađenu smjesu, tako da se sladoled obloži dobro sa svih strana. Opet sladoled vratiti u led na minimalno 30 min. ili do samog posluživanja.

Posložite borovnice na tanjur, na njih stavite sladoled te poslužite.