**Сорбет «Витаминка»**

***Жарким летним днем приятно охладиться мороженым. Будет полезнее и вкуснее, если это будет домашнее мороженое без консервантов и прочих вредных добавок. Сорбет готовиться из фруктов и ягод, что обеспечивает природную порцию витаминов и микроэлементов.***

**Нам понадобится:**

1. Киви, черника (или любые другие фрукты и ягоды)
2. Сахар 8 ч.л. ( по желанию)
3. Блендер
4. Формы для мороженого

Отдельно киви и чернику пюрируем в блендере. Раскладываем по разным чашкам. Добавляем по вкусу сахар. Далее раскладываем по формам. Первый слой у нас черника, второй слой киви. Убираем формы в холодильник до полного замораживания. После, достаем формы с мороженым из морозильной камеры и на несколько секунд опускаем их в горячую воду, это позволит вытащить мороженое из формочек легко и быстро. Угощайтесь!

*Ягодный или фруктовый сорбет- любимое лакомство детей. Экспериментируйте со вкусами и получайте порцию витаминов в любое время года!*