Moj prvi sladoled :)) My first home made ice-cream :))

Neki dan sam na svojoj stranici na FB-u napravila pravu potragu za kalupima za pravljenje sladoleda na štapi?u :) našla sam puuuno dobrih recepata i želim ih sve isprobati :D potraga je bila uspješna i u Kauflandu sam našla kalupe i pazite sad za 6 KN komad :D nevjerojatno!! U jednom paketu su ?etiri kalupa i ja sam odmah uzela 3 paketa, za po?etak :) Isto taka sam naišla na ovaj jednostavan recept s kojim sam odlu?ila probiti led i napraviti svoj prvi sladoled :))) ali nije uvijek tako sve jednostavno :D nisam mogla nigdje u gradu na?i crvene naran?e pa sam na kraju upotrijebila obi?ne naran?e, i bilo je uspješno :D

The other day i placed a search on my FB-site for popsicles moulds :) The search is finished and I found a cheap dozen of them :) I also found this simple recipe for creamsicles and i had to try it! It wasn't that simple trying to find blood oranges so I used regular ones :) and the result was yummy :))

Sastojci : Ingredients:

6-8 naran?a	6-8 oranges
400 ml jogurta	400 ml yogurt
1 žlica korice naran?e	1tbs orange zest
4 žlice meda	4 tbs honey
1 žli?ica ekstrakta vanilije	1 tsp of vanilla extract
malo soli	pinch of salt

Operite naran?e, naribati koricu 1 naran?e a iz ostatka naran?a izcjediti sav sok. Sok staviti u posudu i dodati jogurt, med, vaniliju i malo soli. Sve dobo izmutiti i puniti kalupe :) ja sam dobila to?no 1 litru mješavine od ove koli?ine ali naravno sve ovisi o veli?ini naran?a :) Kalupe staviti u zamrziva? na par sati, u mom lu?aju to je bilo 8 sati i to je to :)) Svi su bili oduševljeni, jednostavan i osvježavaju?i desert za ove vru?e dane :) ukoliko nemate kalupe za sladoled može poslužiti i plasti?na ili papirnata ?ašica u koju ulijete mješavinu u nakon sat i pol kad se malo stvrdne upiknete neki drža? za sladoled :)

In a large bowl, whisk the yogurt into the juice until smooth. Add the honey, vanilla, and salt. Pour into molds and freeze for 8 hours or overnight. If you don't have a mold for the ice cream fill the mixture into a plastic or paper glass and insert popsicle sticks after 1,5 hour.

Jako sam zadovoljna ishodom slatka?a :) ali to je samo po?etak :)) jedva ?ekam da isprobam svee mogu?e kombinacije ;)) **Evo za kraj par novih slikica iz mog vrta :) bobice su se pocele**

crveniti ;)

I'm very pleased with the end result of the popsicles :)) can't wait to try other combinations :))

And for the end more of the pictures from my garden :) the berries are getting ready :))

Gooseberry - ogrozd :)

Raspberries - maline

Raspberries - maline :)

Raspberries - maline

Red currant - crveni ribizl

Red currynt - crveni ribizl :)

Just Cake Girl