

Yoghurtglass

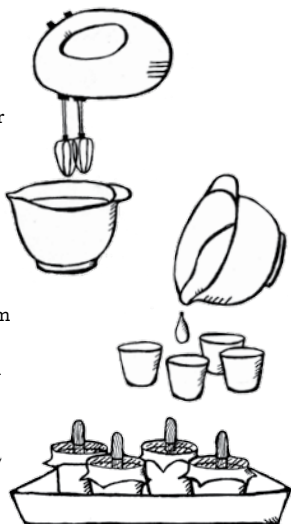
Kallt och gott,
och det är lättare än du tror!

INGREDIENSER | 6 portioner

- 3 dl av din favorit-Yoggi®
- 1 dl Arla® vispgrädde
- 2 tsk florsocker
- 2 st små engångsmuggar
- 6 st glasspinnar eller små plastskedar

Vispa yoghurt och vispgrädde fluffigt med en elvisp. Smaka av med florsocker.

Fördela smeten i 6 st små engångsmuggar. Täck muggen med lite plastfilm. Stoppa i glasspinnen genom filmen – så kan glasspinnen stå rakt upp. Ställ muggarna på en bricka och in i frysen 3 till 4 timmar.



TIPS!
Varva smeten med mosade frysta bär så får du en randig glass!

Glasshuvudvärk

Äter du glass för fort kan du få ont i huvudet. När den kalla glassen nuddar gommen sänds det ut nervsignaler som ökar blodflödet till hjärnan. Då blir hjärnan extra varm för att motverka kylan, och det är detta fenomen som orsakar huvudvärken.