

# Lime- och ingefärsglass med kokos 8 portioner

OBS! Glassen förbereds dagen innan Cykelfesten.

Ett alternativ är att servera köpt laktosfri glass till den som är laktosintolerant.

Ingredienser:

5 dl	vispgrädde
150 g	färsk ingefära (det blir ca ¾ dl juice)
1 burk	sötad kondenserad mjölk a´397 g
2 st	lime
1 krm	flingsalt
1 msk	riven kokos

Valfria bär eller fruktbitar som dekoration.

Gör så här:

1. Vispa grädde fluffigt.
2. Skala ingefäran och pressa i en juicemaskin så att du får 3/4 dl ingefärssaft.
3. Blanda kondenserad mjölk i en bunke med ingefärssaft, limeskal, limesaft och salt.
4. Vänd ner den vispade grädden och rör till en jämn smet.
5. Häll smeten i en brödform eller i en muffinsplåt och strö över kokosflingor.
6. Ställ in i frysen i 6 tim.



OBS!

OM ni behöver hjälp att pressa ingefäran så kan ni höra av er till Elin Knutson på Holms Backe 2 – det går fort och smidigt att pressa den i råsaftcentrifugen!!

Det finns även pressad ingefära att köpa – Kung Markatta.



## Knäckflarn, skålar

OBS! Ett alternativ är att servera glassen i en vanlig skål för den som är glutenintolerant.

Ingredienser:

1 dl	grädde (för er som har gäster med laktosintolerans, byt till laktosfritt alt)
1 dl	socker
1 dl	ljus sirap
50 gram	smör (för er som har gäster med laktosintolerans, byt till laktosfritt alt)
0.3 dl	mjöl, knappt
1 knivsudd	vaniljsocker

Var god vänd sida!

Gör formarna samma dag eller dagen innan du ska äta dem, de blir mjuka om de får stå för länge. Grädda så många formar du behöver. Överbliven smet kan frysas in och användas senare.

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Blanda alla ingredienserna i en kastrull. Låt sjuda ca 1 minut.
3. Lägg ett bakplåtspapper på en plåt. Pappret kan användas flera gånger.
4. Tag 1,5 msk smet och håll på plåten. Max 2 klickar på en plåt. De flyter ut ordentligt. Grädda kakorna i 6 minuter. Låt svalna ca 2 minuter.
5. Tag loss kakorna och lägg dem över uppochned vända glas. Forma till skålar. När de svalnat, lossa försiktigt.
6. Fyll knäckflarnsskålarna precis innan servering. Strö över valfria bär eller fruktbitar.