Frosne druer (i vinglasset)



Ingredienser

♥ Druer (blå og/eller grønne)

Fremgangsmåte

Bruk gjerne en kombinasjon av blå og grønne druer. Skyld dem godt og klapp dem tørre med kjøkkenpapir.

Rens bort stilkene.

Putt druene i en frysepose eller i en boks (se tips), og legg dem i fryseren i noen timer, og gjerne over natten.

Finn frem fryste druer når du får lyst på noe kjølende som også er sunt og godt!

Det blir lekkert å legge frosne druer i hvitvinsglass! Druene kjøler vinen uten å tynne den ut slik som isbiter ville gjort.

Tips

♥ Bruk så klart stenfrie druer.

♥ Jeg synes det er best å fryse druene i en frysepose. Deretter legger jeg dem i en boks. Druene bør være helt tørre før du putter dem i fryseren for å unngå at de fryser sammen.

♥ Druene har lang holdbarhet i fryseren!

♥ Druene tiner raskt, så bare hent ut av fryseren den mengden du ønsker å nyte med en gang. Etter tining blir druene dvaske og er ikke egnet til å fryses på nytt. Vil du at druene skal holde seg frosne litt lenger, kan de legges i en termos.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/frosne-druer-i-vinglasset