

Вкусный низкобелковый десерт на полдник очень легко приготовить из каш МакМастер.



Приготовление каши:

4 ст. ложки каши развести в 1 стакане горячей воды.

Нарезать фрукты (банан, виноград, сливы, персики), приготовить мед, варенье, сухофрукты и крошку печенья (мы взяли крошку от печенья “Гармония”).

Для приготовления лимонного мусса 50 г. смеси взбить со 150 мл холодной воды в течение трех минут.

Для **гречневого** десерта на дно формы мы выложим порезанные бананы и виноград перемешанные с медом и залить гречневой кашей.

Для **кукурузного** десерта на дно формы выложить нарезанные сливы и персики и залить кукурузной кашей.

Низкобелковую кашу перемешать с вареньем и вылить в форму для десерта.

А десерт из **фруктовой каши** приготовить используя сублимированные фрукты и крошку печенья “Гармония”

Каждый приготовленный десерт украсить лимонным муссом, который получили из низкобелкового десерта МакМастер со вкусом лимона.