

## Passiefruit-mango ijslollies / Passion fruit - Mango Ice Lollies



### **Boodschappenlijstje**

5-6 passievruchten

1 grote mango

2 x ½ theelepel suiker

3 - 6 stokjes

### **Zo maak je 3 grote of 6 kleine Passiefruit-Mango ijslollies**

Halveer de passievruchten, schep ze leeg en zeef de pitten eruit.

Roer het halve schepje suiker door het sap, giet het in de vorm en laat het 1 uur bevriezen.

Schil en hak de mango in grove stukken, blend ze glad en roer het halve schepje suiker erdoor.

Schenk de vorm vol en steek er stokjes in en zet de ijsjes nog een paar uur in de vriezer.

**Als je de ijsvorm even onder de kraan houdt trek je de ijslollies er gemakkelijk uit.**

## Passiefruit-mango ijslollies / Passion fruit - Mango Ice Lollies



### Shopping list

5-6 passion fruit

1 large mango

2 x ½ teaspoon of sugar

3 - 6 sticks

### How to make 3 large or 6 small Passion Fruit-Mango ice lollies

Halve the passion fruits, empty them, strain the seeds out and

Stir the half teaspoon of sugar into the juice, pour into the mold then let it freeze for +/- 1 hour.

Peel and chop the mango into large pieces, blend them smooth, stir in the half teaspoon of sugar.

Fill the form up, press the sticks in and put the ice lollies in the freezer for a few more hours.

**If you hold the ice mold a moment under the tap, you can easily pull out the ice lollies.**

# Passiefruit-mango ijslollies / Passion fruit - Mango Ice Lollies