

Ghiaccioli alla pesca e lavanda



🍷 Per 6 ghiaccioli

Ingredienti

300 gr di pesca gialla (al netto di buccia e nocciolo)

100 ml di acqua

2 cucchiaini di miele millefiori

1 cucchiaino di fiori di lavanda

qualche goccia di succo di limone

Procedimento

Sbucciare le pesche, ridurle a cubetti, frullare insieme al miele e limone. In ultimo unire la lavanda e riempire gli stampini da ghiacciolo. Riporre in congelatore per 6-8 ore, comunque fino a quando i ghiaccioli si saranno solidificati. Prima di sformare, passare gli stampini sotto l'acqua.