

Йогуртовое «мороженое» с клубникой и бананом

Ингредиенты

- Бананы - 3 шт
- Йогурт - натуральный 250 г
- Клубника - 250 г
- Мёд - 2 ч.л по желанию
- Сок - лимонный 1 ч.л (по желанию)



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Бананы очистить, нарезать на слайсы, сложить в пакет и заморозить.

2

Клубнику (лучше мелкую) вымыть, убрать плодоножку, заморозить.

3

В блендер с винтом сложить все ингредиенты и тщательно взбить. Лучше делать это партиями, чтобы не осталось непромолотых кусочков.

4

Выложить смесь в лоток, закрыть крышкой и замораживать не менее 3 часов. Секрет именно в изначально замороженных ингредиентах. Если делать все из свежего сырья, то после заморозки образуется твердый монолит, а в случае с изначально замороженными фруктами такого не происходит - масса получается практически однородная с мелкими кристалликами.

5

Десерт получается фантастически вкусным, от мороженого практически неотличимым.

Приятного вам аппетита :)