

Банановое мороженое

Вам понадобится

Банан	3 шт.
Молоко 2,5%	250 мл
Сахар	50 г
Лимонный сок	15 мл

Приготовление

- 1 Спелые и сладкие бананы очистить, нарезать кружочками и убрать в морозилку на несколько часов.
- 2 Замороженные бананы взбить блендером на самой высокой скорости, затем добавить сахарный песок и лимонный сок. Далее влить молоко частями в процессе перемешивания.
- 3 Все взбивать до тех пор, пока масса не станет однородной.
- 4 Смесь разложить по отдельным формочкам для мороженого или просто в контейнер.
- 5 Выдерживать мороженое в морозилке минимум 5 часов.