

Παγωτό μπανάνα

Το πιο γρήγορο, το πιο οικονομικό, το πιο υγιεινό παγωτό.

Βασικά είναι δυο σε ένα...τι εννοώ??

Μόλις φτιαχτεί μπορείτε να το βάλετε σε ποτήρι και να το καταναλώσετε ή διαφορετικά το βάζετε σε ταπερ, το παγώνετε και το σερβίρετε ως παγωτό..μπορείτε να δώσετε άφοβα στα παιδιά σας γιατί δεν περιέχει αυγά, κρεμά γάλακτος κ.λ.π



Υλικά

500 γρ .μπανάνες ώριμες(χωρίς την φλούδα)
20 ml. παγωμένο νερό ή χυμό πορτοκάλι
2 κουτ.σουπας γεμάτες μέλι
20 φουντούκια μουλιασμένα
Λίγη κανέλα σε σκόνη

Εκτέλεση

Κόβουμε τις μπανάνες σε ροδέλες, τις βάζουμε σε ταπέρ με το καπάκι και τις τοποθετούμε στην κατάψυξη μέχρι να παγώσουν(γίνουν σαν παγάκια)

Στην συνέχεια τις βάζουμε στο μπλέντερ και αρχίζουμε να τις πολτοποιούμε. Πριν πολτοποιηθούν εντελώς σταματάμε το μπλέντερ και ρίχνουμε το νερό ή το χυμό, το μέλι, την κανέλα και τα μουλιασμένα φουντούκια.

Και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να δούμε μια λεία υφή....

Τότε είναι έτοιμο.

Μπορούμε να το σερβίρουμε αμέσως με λίγους ξηρούς καρπούς τριμμένους ή το βάζουμε σε ταπερ και στη συνέχεια στην κατάψυξη.

Είναι πεντανόστιμο!!!

Δοκιμάστε το!!!!