

Lody bananowe z ciemnym cukrem Muscovado



Autor: **tunaCooking**
Przepisów: **85** Ocena: **895**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- banan (obieramy ze skórki i tniemy w plasterki ok1cm grubości), 600 g
- mieszanka cukru brązowego i zuscovado, 135 g
- mleko kokosowe, 500 ml
- sól, szczypta
- Ciemny rum, łyżeczka
- Ekstrakt waniliowy, 0,5 łyżeczki
- sok z cytryny, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 W rondelku podgrzewamy ok.150 ml mleka kokosowego, dodajemy mieszankę cukrową i mieszamy aż się rozpuści i zacznie lekko bulgotać. Trzeba być czujnym i ciągle mieszać, żeby się nie przypaliło.
- 2 Dodajemy banany i sól. Chwilę gotujemy, mieszając od czasu do czasu, aż do momentu aż banany będą ugotowane i miękkie.
- 3 Zdejmujemy z ognia i dodajemy resztę mleka kokosowego, rum i wanilię.
- 4 Próbujemy i dodajemy większą ilość cukru lub sok z cytryny, aż do momentu gdy smak będzie nam odpowiadać.
- 5 Wszystko wkładamy do blendera i miksujemy na jednolitą masę. Po przelaniu do pojemnika wkładamy do zamrażarki.
- 6 Aby lody po zamrożeniu były gładką masą, bez lodowych "igiełek" co jakiś czas wyjmujemy masę i blenderujemy. Ja robiłam to 3 razy. Pierwszy raz po 40 minutach od włożenia do zamrażarki, drugi raz po 30 minutach i ostatni raz znowu po kolejnych 30 minutach. Ponieważ te lody nie są robione na masie śmietanowej, więc po zamrożeniu będą twardsze niż lody tradycyjne. Przed nałożeniem warto je wyjąć na 10 minut, żeby powstały w temperaturze pokojowej i dopiero wtedy nakładać. Dobrze smakują z polewą czekoladową i posypką.

Twoje notatki do przepisu: