

Городской конкурс видеороликов «Наш семейный рецепт»

Семья Плехановых «Банановое мороженое»



*МАДОУ «Детский сад №26
вторая младшая группа
«Гномики»*

«История нашего семейного рецепта»



Ах банановое мороженое!! Само упоминание этого лакомства вызывает прилив ностальгии из детства, где запах спелых бананов смешивается с прохладой летнего вечера.

Наш рассказ начинается не с рецепта, а с бабушки, ее морщинистые руки, взбивающие воздушное облачко из бананового пюре.

Рецепт передается из поколения в поколение, становится священной эстафетой, каждое поколение добавляет свою изюминку.

Дедушка вводил в мороженое щепотку корицы, папа- горсть измельченных орехов, а моя семья добавляет кусочки шоколада.

Каждая добавка это отпечаток нашей семейной истории.

Когда мы готовим банановое мороженое наступает время бесед, смеха, обмена воспоминаниями, укрепления семейных узелков. Это не просто десерт, это цемент, скрепляющий нашу семью.!!!

Сливочное мороженое с бананом

Ингредиенты:

Порции: 6

Банан

3 шт.

Сливки 33%

100 г

Молоко

сгущенное 250 г



Подготовьте и отвесьте продукты.



Когда бананы полностью заморозятся, достаем их из морозилки. Даем совсем немного оттаять, чтобы не повредить блендер во время взбивания....

Спелые бананы очищаем от кожуры, нарезаем тонкими кружочками и отправляем в морозильную камеру на несколько часов или на ночь





Перекладываем банановое пюре в миску и еще раз проходимся по массе погружным блендером, чтобы разбить мелкие кусочки. Убираем кремовую массу в холодильник...

Выкладываем фрукты в чашу блендера и измельчаем до состояния пюре.





Отправляем в сливочную массу банановое пюре. Аккуратно перемешиваем до однородной консистенции.

Холодные жирные сливки взбиваем на небольшой скорости до легкого загустения. Постепенно увеличиваем скорость миксера и взбиваем до устойчивых пиков



*Десерт можно заморозить порционно.
Убрать в морозилку на 6-8 часов.*



Приятного аппетита!!