ŞEKERSİZ MEYVELİ DONDURMA

2-3 adet olgunlaşmış muz
6 adet medine hurması (bir gece suda bekletilmiş)
1 çay bardağı kadar süt (laktozsuz süt, badem sütü, Hindistan cevizi sütü, yüksek proteinli süt gibi alternatifleri de kullanabilirsiniz)
İstediğiniz farklı meyveler varsa arzu ettiğiniz miktarda kullanabilirsiniz

Olgunlaşmış muzları ve hurma dışındaki diğer meyveleri dilimledikten sonra bir buzdolabı poşetine koyarak buzlukta dondurun.
Dondurucudan çıkardığınız meyveleri ve hurmayı blender'a ya da mutfak robotunuza koyun. Önce düşük devirde meyvelerin parçalanmasını sağladıktan sonra ara ara karıştırarak 1 çay bardağı sütü ekleyin. Sütün tamamını birden eklemek yerine yavaş yavaş ekleyip karışımınız kıvam alıncaya kadar blender'dan yüksek devirde geçirmeye devam ederseniz daha homojen bir karışım elde etmiş olursunuz.
Dondurma karışımınızı bir kutuya ya da kalıba koyarak buzlukta 35-40 dakika beklettikten sonra dilediğiniz şekilde süsleyip tüketebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:143862 • adı:Şekersiz Meyveli Dondurma • gönderen:hülya kuvancı • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:30