Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Домашнее мороженое с авокадо и лаймом от Константина Вагу

22 декабря 2012 12:17 · https://open-cook.ru/recipes/domashnee-morozhenoe-s-avokado-i-lajmom-ot-konstantina-vagu



А не скрасить ли нам с вами зимний вечер таким восхитительным мороженым? Оказывается, авокадо дает приятный ореховый привкус, ну а лайм – это вообще песня! И это ОЧЕНЬ просто и быстро готовится!

Нам понадобится:

- 1 спелый авокадо (авокадо должно быть мягким, чтобы палец продавливался)
- 1/2 лайма и цедра половины лайма
- 30 густой сметаны 40%

- 50 гр густой сгущенки
- 1 ст.л. меда
- блендер
- немножко базилика и чуть-чуть мяты

Очищаем авокадо от шкурки.



Избавляем его от косточки.



Нарезаем небольшими кусочками, чтобы их можно было закинуть в блендер. (Если вы возьмете незрелый авокадо, то не взобьется в пюре и мороженое будет с крупинками)



Добавляем сгущенку.





Выжимаем из половины лайма сок и отправляем его в кастрюлю с авокадо.



Добавляем сметану и мед.



Натираем в кастрюлю на мелкой терке цедру половины лайма.



Превращаем всю эту смесь блендером в пюре.





Далее можно все сложить в одну емкость и убрать или разложить по силиконовым формочкам.





Мяту и базилик измельчить.



И либо посыпать измельченной зеленью мороженое или вмешать в него. Ставим мороженое в морозильную камеру до замерзания, у нас на это ушло 3 часа



Вкус у мороженого необыкновенный и оно обязательно сделает сказочным ваш вечер!!! Ведь так приятно порадовать любимых людей чем-то необычным и вкусным собственного приготовления :)


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой