Helado de plátano

Muzlu Dondurma

1 litro de leche
2 cupfuls puré de banano
1 vaso de azúcar granulada
1 cucharada de almidón de trigo
1+1/2 cucharada de polvo salep

Vierta la leche en una olla que no sea el esmalte.
Añadir almidón, 5/6 vaso de azúcar granulada y salep polvo en la leche, mezclar por un batidor.
Cocine a fuego medio revolviendo de manera constante.
Cuando la mezcla comience a hervir y obtiene una elasticidad, retírelo de la estufa.
Si bien la mezcla de refrigeración por revolviendo cada cierto tiempo, verter el resto de azúcar en los plátanos, y ralla a obtener su puré, mezclar y cepa, si es posible.
Cuando el helado se enfría, añadir el puré de plátano en ella, mezclar bien y verter la mezcla en un bol de plástico.
Coloque el recipiente en el congelador, retírelo del congelador vez en cuando y mezclar hasta que el helado se congela en el congelador.
Cuando el helado alcanza el derecho a la coherencia, cubrir la tapa de la taza del water. Elige piezas de los helados de una cuchara o helados de cuchara y adornar, cuando se quiere servir.

Nota: Los plátanos se convierte en oscuro en un breve espacio de tiempo, el azúcar que impide a su vez a oscuras como sea posible, ya que puede.