



Glace Aux Bananes

Muzlu Dondurma



1 kg. De lait
2 tasses de purée de banane entière
3 tasses à thé de sucre granulé
1 cuillère à soupe de féculle de maïs
1,5 cuillère à soupe de salep prêt

- # Prenez le lait dans une casserole non aluminium.
- # Rajoutez sur le lait froid, du féculle de maïs, 2,5 tasses de sucre et du salep puis mélangez.
- # Laissez cuire à moyenne température en mélangeant régulièrement.
- # Quand la glace bouillit et commence à s'allonger, retirez du four.
- # Laissez refroidir la glace en mélangeant de temps en temps. Faites une purée avec ½ tasse à thé de sucre et les morceaux de bananes. Passez dans un filtre si c'est possible.
- # Quand la glace refroidit, rajoutez le mélange de banane écrasé, mélangez et mettez dans un bol plastique.
- # Placez au congélateur, et retirez de temps en temps pour mélangez jusqu'à que la glace gèle complètement.
- # Quand la glace est prête, fermez le bol puis ouvrez quand vous servez.

N-B: La banane est un fruit qui noircie très vite. Le sucre retarde le noircissement de la banane.