



Gelato alla Banana

Muzlu Dondurma



1 kg . di latte
2 bicchieri pieni pure di banana
3 cucchiaini zucchero polverato
1 cucchiaio amido di grano
1,5 cucchiaini saleb pronto

- # Latte si prende in una ciotola non alluminio .
- # Sopra di latte fresco si mettono amido di grano, 2,5 bicchierini di zucchero e saleb. Si miscelano bene con miscelatore.
- # Si cucinano sul fuoco medio con miscelare sempre.
- # Nel momento di bollimento e elasticato si toglie dal fuoco.
- # il gelato nella ciotola si miscela ogni tanto così si fredda. Le banane si fanno pure con mezzo cucchiaino di zucchero . Si miscelano bene se disponibile si fanno passare dal filtro.
- # Dopo aver sciolto il gelato sopra si mette la miscelata di banana. si miscelano bene e poi si svuotano in una ciotola plastica.
- à Si inserisce nello frigo. Finché ghiaccia il gelato si toglie dal frigo ogni tanto. Si miscela sotto sopra e si rimette nello frigo.
- # Quando arriva alla coerenza volendo si copre il coperchio della ciotola di gelato. Nel momento di figurarsi si toglie con il cucchiaio dalla ciotola e si figurano.

Nota: Banana è una frutta che diventa nera presto , lo zucchero si ritarda per un pò di diventare nero delle banane.