

13 Ιουνίου 2017

## Μπανάνες siu tim tim

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



**Υλικά για 2 άτομα**

2 μπανάνες ώριμες

250 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

50 γρ. σιρόπι

75 γρ. ζάχαρη

Χυμό από  $\frac{1}{2}$  λεμόνι

$\frac{1}{2}$  κ.γ. εσάνς βανίλιας

5-6 κερασάκια για κοκτέιλ για το γαρνίρισμα

## **Οδηγίες**

Κόβουμε τις μπανάνες λοξά και κάθετα, τις αδειάζουμε από την ψίχα και κρατάμε τη φλοίδα τους τυλιγμένη σε μεμβράνη για να μη μαυρίσει. Περνάμε την ψίχα από τη μπανάνα μαζί με όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τα κερασάκια στο μπλέντερ ώστε να γίνουν μία κρέμα. Τη βάζουμε σε ένα μπολ και αφήνουμε να παγώσει για μερικές ώρες στην κατάψυξη και να γίνει σαν παγωτό ανακατεύοντας ενδιάμεσα 2-3 φορές. Ύστερα γεμίζουμε με την κρέμα αυτή τις φλούδες από τις μπανάνες και γαρνίρουμε με τα κερασάκια. Σερβίρεται σαν παγωτό.

Πηγή: [briefingnews.gr](http://briefingnews.gr)