

גלידה בטעם קוקוס אננס



מצרכים:

1/2 כוס קשיו לא קלויים

כף גדושה שמן קוקוס

1/2 עד 3/4 כוס מים מטוהרים

10-12 תמרים (דקל נור)

3-4 פרוסות אננס מיובשות

קורט מלח

3-4 כפות פסיפלורה

300-400 גר' קרח

אופן הכנה:

שמים בויטמיקס קשיו, מים, שמן קוקוס, קורט מלח, תמרים, פסיפלורה ואננס.

בחרו באפשרות Variable 1 והפעילו את הויטמיקס.
הגבירו אץ המהירות ל- Variable 10 ואז מייד למצב High.
ערבלו למשך כדקה או עד לקבלת מרקם חלק כמו שמנת.
מוסיפים את הקרח, סוגרים את המכסה של הויטמיקס והכניסו את המקל דרך המכסה.

בחרו באפשרות Variable 1 והפעילו את הויטמיקס.
הגבירו את המהירות ל- Variable 10 ואז הדרגתית למצב High, ומיד התחילו לדחוף את הקרח
פנימה עם הדוחפן למשך כ- 20 עד 30 שניות, לא לזמן יותר מדי ארוך, על מנת שהגלידה תשאר
קפואה.

בתאבון!