

## CREMA GELATA DI BANANE

### Ingredienti

- sale
- un limone
- zucchero (25g)
- rhum (10ml)
- un'arancia
- zenzero
- 2 banane

### Come si prepara

Dividete le banane a piccoli pezzi, mettetele in una terrina e schiacciatele con una forchetta.

Aggiungete lo zucchero e amalgamate bene i due ingredienti.

Unite l'arancia e il limone spremuti, quindi lo zenzero, il sale e il rhum.

Lavorate il composto con una frusta fino a farlo diventare spumoso.

Versatelo quindi in uno stampo grande, oppure in stampini di 6-8 centimetri di diametro, e poneteli in congelatore per almeno due ore.

Riprendete gli stampini dal congelatore circa 15 minuti prima di servire la crema, che potete sformare su un piatto.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 150

### Tags

mousse, creme, budini, gelati, sorbetti, Crema gelata di banane

