

Ovviamente il termine "gelato" non è corretto in quanto non è stato fatto con una gelatiera, ma la questione "innovativa" sta nel fatto che non ho utilizzato gli ingredienti canonici del gelato.
Il risultato (e mi pare ovvio) non è quello di un gelato artigianale, e manco di quello industriale, però vi assicuro che rinfresca, è gradevole e che il fatto di sapere che è fatto con ingredienti semplici e non troppo manipolati mi rincuora!

Ingredienti
2 banane mature
4 cucchiaini di cacao amaro in polvere
2 cucchiai di panna vegetale (crema d'avena) che avremo messo in frigo almeno 3 ore prima dell'utilizzo.

Preparazione
In una ciotola di vetro tagliamo a rondelle le nostre banane mature, aggiungiamo il cacao e la panna vegetale. Con un frullatore ad immersione frulliamo il tutto per pochi minuti e poi versiamo la nostra cremina negli stampini per il gelato (io ho usato sia questi per il gelato con lo stecco, sia i pirottini in silicone, quelli per i muffin).

In 4 ore circa il nostro "gelato" vegan sarà pronto.
Prima di servirlo però dobbiamo lasciarlo ammorbidire qualche minuto a temperatura ambiente.