

## БУДТО МЁДОМ НАМАЗАНО

Сколько вкусностей ни съешь за обедом, место для десерта останется всегда. Труднее найти время на его приготовление. Но иногда и на скорую руку можно соорудить просто восхитительные сладости — например, банановое мороженое. Спорим, твои гости ни за что не угадают, насколько легко было его сделать?

### БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ (ДЛЯ 4 ЧЕЛОВЕК)

- 4 спелых банана
- 10 ст. л. натурального йогурта или ряженки
- щепотка молотой корицы
- несколько квадратиков черного шоколада
- горсть орешков

Нарежь бананы кружочками и отправь в морозилку на 2–3 часа. Достань хорошо замороженные кусочки и положи в блендер вместе с йогуртом (ряженкой) и корицей. Добавь горсть любимых орешков и ломаный в крупную крошку шоколад. Взбей все ингредиенты до консистенции чуть подтаявшего мороженого.

### КСТАТИ!

Мороженое — самый популярный на свете десерт, и не только у людей. В сильную жару его с удовольствием поедают обитатели зоопарков. Оно помогает животным избежать перегрева. Мороженое для обезьян готовят из фруктов и ягод, для выдр — из рыбы, а крупные хищники вроде львов получают «на сладкое» кусочки замороженного мяса.