

# Бананово-ягодный сорбет



На 100 грамм:  
Калорийность: **82 ккал.**  
Белки: **1,7 г.**  
Жиры: **2,5 г.**  
Углеводы: **14,5 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/bananovo-yagodnyj-sorbet/>

## **Ингредиенты:**

- 2 банана
- 1 чашка мороженых ягод по вкусу
- чашки сливок (10% или жирнее)
- ч.л. ванильного экстракта
- веточки мяты, свежие ягоды для украшения

## **Приготовление:**

Бананы почистить, нарезать кружочками и заморозить в морозилке в пакете или контейнере. В блендер или комбайн загрузить все ингредиенты и взбить до однородного состояния. Взбивать не долго, иначе сорбет начнет таять. Разложить по формочкам. Украсить веточкой мяты, розмарина или свежими ягодами. Сразу подавать. Можно также убрать получившийся сорбет в контейнер и отправить в морозилку. Далее подавать как мороженое.