

Πανεύκολο δροσιστικό παγωτό φράουλα χωρίς παγωτομηχανή

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** - **Χρόνος αναμονής:** 8 ώρες **Σκεύος:** αντικολλητική μακρόστενη φόρμα κέικ

Υλικά:

- 1 μέτρια μπανάνα, σε φέτες
- 100 γρ. ωμά κάσιους
- καυτό νερό (για τα κάσιους)
- 400 ml γάλα καρύδας (κονσέρβα) ή κρέμα γάλακτος
- 300 γρ. φρέσκες φράουλες, κομμένες στη μέση
- 110 γρ. maple syrup ή μέλι
- ½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- ½ κ.σ. βότκα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε τη μπανάνα στην κατάψυξη (σε 1 τάπερ ή και πάνω σε πιατάκι που δεν μας πειράζει να παγώσει) για τουλάχιστον 1 ½ ώρα.

2) Παράλληλα βάζουμε σε μπολ τα κάσιους, τα περιχύνουμε με καυτό νερό και τα αφήνουμε να μουλιάσουν για 20 λεπτά. Τα στραγγίζουμε και τα αφήνουμε να κρυσώσουν σε θερμοκρασία δωματίου.

3) Μεταφέρουμε τα κάσιους σε δυνατό blender, προσθέτουμε το γάλα καρύδας (ή την κρέμα) και πολτοποιούμε καλά.

3) Προσθέτουμε τις φράουλες, το maple syrup (ή το μέλι), την παγωμένη μπανάνα, το εκχύλισμα βανίλιας και τη βότκα και πολτοποιούμε πολύ καλά μέχρι να έχουμε -όσο γίνεται- λείο μείγμα.

Supertip: αν δεν έχουμε blender, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι), απλώς αν είναι μικρό θα πρέπει να κάνουμε τη διαδικασία σε δόσεις και άρα να μοιράσουμε αναλόγως τα υλικά που πολτοποιούμε.

4) Μεταφέρουμε το μείγμα σε αντικολλητική φόρμα για κέικ ή μεταλλικό δοχείο, καλύπτουμε με διάφανη μεμβράνη που να εφάπτεται στο μείγμα και συνεχίζουμε με άλλο ένα στρώμα μεμβράνης και αλουμινόχαρτο.

4) Βάζουμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 6 - 7 ώρες, να παγώσει καλά (ο χρόνος παγώματος εξαρτάται κι από την εκάστοτε κατάψυξη). Για να σερβίρουμε πιο εύκολα, βγάζουμε από την κατάψυξη στον πάγκο για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει.