

Hachiya Persimmon Ice Cream

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 4 servings **Total Time:** 15 minutes

Ingredients:

2 large Hachiya persimmons frozen whole (Ripe when its skin turns soft and pliable. It will feel like a water balloon when squeezed)
1/2 cup heavy cream
1 teaspoon vanilla extract
generous pinch kosher salt



1. Take the persimmons out of the freezer and let them sit at room temperature for about 5 minutes for easier peeling and chopping.
2. Hold a persimmon in a clean towel and peel it with a swivel peeler. Repeat with the second persimmon.
3. Chop the persimmons in half lengthwise and then slice off the leafy area on the top of each piece. Coarsely chop the halves and place them in a food processor fitted with the blade attachment.
4. Add remaining ingredients and process until smooth, stopping as needed to break up any large pieces that cling together.
5. Transfer the ice cream to bowls and serve immediately.



Adapted from: flourarrangements.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

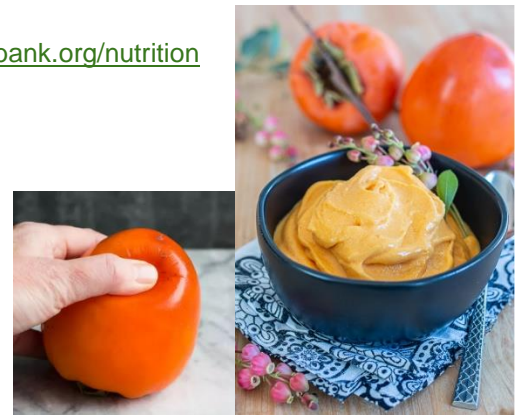
Helado de caqui Hachiya

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 4 porciones **Tiempo total:** 15 minutos

Ingredientes:

2 caquis Hachiya grandes congelados enteros (maduros cuando su piel se vuelve blanda y flexible. Se sentirá como un globo de agua al apretarlo)
1/2 taza de nata espesa
1 cucharadita de extracto de vainilla
una pizca generosa de sal kosher



1. Sacar los caquis del congelador y dejarlos reposar a temperatura ambiente durante unos 5 minutos para pelarlos y picarlos más fácilmente.
2. Sujetar un caqui en una toalla limpia y pelarlo con un pelador giratorio. Repetir la operación con el segundo caqui.
3. Cortar los caquis por la mitad a lo largo y, a continuación, cortar la zona frondosa de la parte superior de cada pieza. Picar las mitades y colocarlas en un robot de cocina con el accesorio de cuchillas.
4. Añadir el resto de ingredientes y procesar hasta obtener una mezcla homogénea, parando cuando sea necesario para romper los trozos grandes que se hayan quedado pegados.
5. Pasar el helado a cuencos y servir inmediatamente.



Adaptado de: flourarrangements.com

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664