

Portioner: 4

Banan- och hasselnötsglass med kakaokross

Tid: 5 minuter (+ 60 minuter för att frysa bananen)

Produkt: High Speed Blender. Program: Ice Cream

Världens enklaste glass med bästa smakkompisarna banan, hasselnöt och kakao. Mixa ihop på nolltid!



Ingredienser

4 stora gröna bananer
2 medjooldadlar
3 msk hasselnötssmör
1 krm flingsalt
2 msk kokosgrädde
(det tjocka övre lagret i en vanlig förpackning kokosmjölk)
2 msk kakaonibs

Topping

1 msk hasselnötssmör
1 msk kakaonibs

Gör så här

Skala och skär bananerna i slantar, lägg in i frysen i minst 60 minuter eller tills de är helt frysta. Kärna ur dadlarna. Mixa dadlar, 3 msk hasselnötssmör och salt tills helt slätt. Tillsätt bananen och kokosgrädden och mixa till en krämig glass med glassfunktionen.

Fördela glassmet i fyra skålar, ringla över hasselnötssmör och strö över kakaonibs. Ät på direkten!

TIPS!

Har du ett hasselnötssmör som är för fast för att ringla? Mixa i så fall ihop med 1 msk vatten med hjälp av stavmixer med matberedarenhet tills du får ett lösare hasselnötssmör.