



Nicecream med chokladsås

Antal: recept_2018_09_28_29

Nicecream är en glass gjord på frysta bananer. Perfekt krämighet för den ultimata glasskänslan - plus att det dessutom är nyttigt! Toppa med denna superenkla chokladsås, dina favoritbär och nötter.

Pris: 1 kr

5-6 frysta bananer (mogna, gula med lite bruna prickar)
Hackade hasselnötter (Eller andra nötter)
Bär (gärna jordgubbar eller hallon)
1 msk lönnsirap
0.5 msk kakao
En nypa vaniljpulver

Skala bananerna och skär dem i bitar innan du fryser dem. De bör frysas minst 8 timmar innan du använder dem. Lägg bananerna i en matberedare i ca 5-10 minuter.

Under tiden, blanda lönnsirap, vatten och kakao i en liten skål till en jämn sås.

Pulsa bananerna i matberedaren tills bitarna sönderdelats och sätt sedan på mixern tills dess att du får en jämn, krämig smet med glasskonsistens.

Lägg glassen i skålar och toppa med hackade hasselnötter, jordgubbar eller hallon (eller andra frukter/bär/ nötter/frön) och ringla över chokladsåsen. Ät direkt.