Nice Cream Bowl med peanøttsmør

Ingredienser



♥ 3 modne bananer (fryst i biter)
♥ 2 store spiseskjeer peanøttsmør (crunchy)

Topping:
♥ 3 ss granola
♥ 1 ss mandler
♥ 2 ss kakaonibs (se tips)
♥ 1 stor ss peanøttsmør (creamy)

Fremgangsmåte

Ha frosne bananbiter i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen sammen. I starten vil den virke kornete og tørr. Tilsett peanøttsmør og fortsett å kjøre, til du får en smooth, kremete mykis.

Ha kremen i en stor skål.

Topp med det du liker. Jeg tok denne gangen granola, noen ekstra mandler, et godt dryss med kakaonibs og så en real klatt med kremete peanøttsmør.

Nytes straks!

Tips

♥ Tilsett 1 ss brunt sukker, kokosblomstsukker eller lønnesirup hvis du liker isen søtere. Jeg synes ikke at det trengs.

♥ Jeg liker isen tykk, men vil du ha den tynnere, kan du tilsette en skvett melk/mandelmelk/havremelk.

♥ Jeg brukte crunchy peanøttsmør i isen og creamy variant som topping. Det er bare fordi jeg hadde begge deler tilgjengelig, men her står du såklart fritt til å bruke det du har og liker.

♥ Kakaonibs lages av rå sjokolade er supert hvis du får tak i og gir herlig crunch og smak, ellers kan du også hakke litt vanlig, mørk sjokolade og strø over skålen.

♥ Målene er ikke så nøye i denne oppskriften. Poenget er at du moser frosne bananbiter i food processor og så tilsetter smak. Smak deg frem når det gjelder mengden peanøttsmør, så du får den styrken du liker.

♥ Oppskriften gir 2 middels store porsjoner eller 1 stor. Det du måtte få til overs, kan du sette i fryseren til en annen gang.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/nice-cream-bowl-med-peanottsmor