Cookies dezert

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Baza:

- **15-20 kom**lešnika
- **4 kom**cookies keksa
- **20 g**putera

Za preliv:

- **4 kašike**sladoleda od vanile
- **1**banana
- cokolada za kuvanje

Priprema

Lešnike propržiti u tiganju na srednjoj vatri. Dodati puter i keks izmrvljen što sitnije. Mešati dok se puter ne istopi. Skinuti sa vatre i baza je gotova.

Iseckati banane na sitne kockice. Sladoled promešati da bude tecan.

Uzeti cašu za vino kako bi servirali dezert. Na dno staviti nekoliko kašicica baze i malo pritisnuti prstima. Zatim staviti nekoliko kašicica sladoleda i iseckanu bananu. Preko staviti još dve-tri kašicice baze i još dve kašicice

sladoleda. Na kraju nožem nastrugati cokoladu i ukrasiti dezert. Prijatno! :-)

Savet

Ja sam iskoristila mandaru od subarica što mi je preostala od pre neki dan i dodala u sladoled za preliv. Vi možete eksperimentisati sa prelivom, jer trpi sve izmene. Možete staviti i manje putera, potreban je isto da se sjedine keks i lešnici. Uživajte