

Sladoled od banana (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3banane**
- **1 kašicicakakao**
- **nekoliko lešnika**

Priprema

Banane oljuštiti, saseckati (nema potrebe da kolutici budu tanki, na proizvoljne komade), poslagati na tacnu, prekriti strec folijom i staviti u zamrzivac na par sati ili preko noci.

Posle toga, kada se zamrznu staviti ih u blender i sameljati. Dobice se lepa kremasta struktura. Polovinu izvadite u odgovarajucu posudu, a u polovinu staviti kakao i još kratko izmiksati.

Može se servirati odmah ili u cinijucu do polovine jeden, na drugoj polovini drugi i opet u zamrzivac do konzumiranja. I dekorisati krupno seckanim lešnikom.

Savet

Potpuno zdrav sladoled i jako lep i kada se odmah po mlevenju konzumira. Kremast i osvezavajuci. Bajbolje je koristiti banane sa crnim tackicama, koje su slatke, ali ne i potamnele unutra. Nema potrebe dodavati bilo kakve šeere jer je i ovako jako ukusan. Može se dodati malo nrendane okolade sa više procента kakaa, još neki orasti plodovi ili kokos.