

## Bananin sladoled z arašidovim maslom



### JERNEJ KITCHEN

## BANANIN SLADOLED Z ARAŠIDOVIM MASLOM

Bananin sladoled z arašidovim maslom je odličen recept za domač sladoled, narejen v samo 10 minutah. Brez glutena in brez laktoze ter odličan za poletje.

- za  
4  
osebe
- priprava:  
10  
minut

Dan pred pripravo sladoleda

Banane olupimo, narežemo na večje kose ter damo v zamrzovalno vrečko. Zamrznemo čez noč ali pa do meseca dni.

Pripravimo sladoled

Zamrznjene banane damo v kvaliteten blender ali multipraktik. Dodamo arašidovo maslo, med ali javorjev sirup, mandlje in ščepec soli ter premešamo v gladek sladoled, mešamo približno 2 - 3 minute.

Postrežemo

Sladoled postrežemo takoj ali pa ga za boljše teksturo zamrznemo za vsaj 2 - 4 ure. Postrežemo s poljubnim posipom, midva imava rada kakavova zrna, čokoladni ali karamelni preliv. Hranimo v zamrzovalniku do enega meseca.

## Bananin sladoled z arašidovim maslom

4 zamrznjene olupljene banane

2 žlici arašidovega masla

2 žlici medu ali javorjevega sirupa

70 g olupljenih mandljev

Ščepec soli

za posip: kokosov šips, kakavova zrna, čokoladni ali karamelni preliv

## Tools and equipment

kuhinjski nož

blender ali multipraktik  
skodelice za serviranje

Oglas

© Copyrights 2025. All rights reserved. Designed by [jane.kitcher@benz-arasidovim-maslom](#)