



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 odličen za poletje.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 10 MINUT

BANANIN SLADOLED Z ARAŠIDOVIM MASLOM

4 zamrznjene olupljene banane

2 žlici arašidovega masla

2 žlici medu ali javorjevega sirupa

70 g olupljenih mandljev

ščepl soli

za posip: kokosov čips, kakavova zrna, čokoladna ali karamelna omaka

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

blender ali multipraktik

skodelice za serviranje

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 ščepl soli ter premešamo v gladek sladoled, mešamo približno 2 - 3 minute.

POSTREŽEMO

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