

Nice Cream fraise-pistache

INGRÉDIENTS

- * 3 bananes mûres
- * Extrait de vanille
- * Une dizaine de fraises
- * Quelques pistaches
- * 4 càs de lait végétal

NOMBRE DE PARTS

6 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

0 minute

USTENSILES NÉCESSAIRES

- * Un mixeur ou blender
- * Une cuillère
- * Un plat allant au congélateur

PRÉPARATION

- * 24 heures à l'avance, coupez 3 bananes mûres en rondelle et mettez les dans un sachet ou une boîte au congélateur
- * Mettez les rondelles de bananes congelées dans un mixeur / blender
- * Versez 2 càs d'extrait de vanille et 4 càs de lait végétal ; mixez
- * Ajoutez les fraises coupées en morceaux et les pistaches ; mixez
- * Votre préparation doit être crémeuse ; vérifiez et rajoutez un peu de lait végétal si vous jugez bon.

Vous avez deux options :

1/ déguster de suite avec plein de fruits

2/ mettre la préparation dans un moule en silicone et le placer de nouveau un peu au congélateur



MELIMELO
de mel

Les recettes de @Melimelodemel.blog