



Conseils



No waste - plus les bananes sont brunes, plus ta Nicecream sera sucrée.
Place ces dernières au congélateur dès qu'elles deviennent brunes pour toujours en avoir en réserve si tu veux faire une Nicecream de manière spontanée.

Nicecream Caotina®



Préparation
10 à 20 minutes

Il te faut ...

- 5 bananes mûres
- 4 cs de Caotina Crème Chocolat
- 2 cs de pistaches hachées

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Eplucher les bananes, les couper en tranches et les congeler pendant une nuit. Ajouter les bananes congelées et la Caotina Crème Chocolat dans un mixeur puissant et mixer le tout jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- ♥ Ajouter les pistaches et servir aussitôt.



Pour une variante rapide de glace à base de banane avec deux ingrédients seulement.

Cette recette a été développée en coopération avec «Les enfants à table» (image et recette de kidsamtisch.ch).