

Cookie Dough Nicecream

Till 1 stor portion eller 2 mindre

Cookie Dough ingredienser

En näve jordnötter
En näve cashewnötter
4 st urkärnade dadlar
0,5 msk honung
1 tsk äkta vaniljpulver
50 g valfri [raw choklad](#)

Glass ingredienser

1 skivad fryst banan
En nypa havssalt
0,5 dl [kokoschips](#)

Gör så här

Placera alla ingredienser till cookie dough röran (förutom chokladen) i en matberedare

Mixa en liten stund till allt blivit hackat i småbitar

Ställ åt sidan

Mixa den frysta bananen till en glasskonsistens (om det behövs tillsätt lite kokosmjölk)

Hacka kokoschipsen och tillsätt i glassen.

Smaka av med havssalt

Blanda ner cookie dough smeten i glassen.

NJUT!

Glass med mandarin

Ingredienser

1 st frysen banan (som är skivad i slantar)

0,5 st mandarin

1 överfull msk valfritt [nötsmör](#)

Några rutor hackad valfri [raw choklad](#)

Gör så här

1. Ta upp bananen några minuter innan du ska mixa den
 2. Skala mandarinen och dela i klyftor
 3. Mixa bananen slät tillsammans med mandarinklyftorna och nötsmöret
 4. Hacka chokladen i bitar och blanda ner i glassmeten
 5. Ät och njut eller ställ in i frysen om den inte ska ätas på en gång
-

Enklaste bananglassen

Ingredienser (2 portioner)

3 st frysta bananer

En skvätt [agave sirap](#)

Vaniljpulver

Toppa med [torkade hallon](#)

Gör så här

Ta upp de frysta bananerna en lite stund innan du ska mixa dem.

Mixa bananerna tills de bildare en glassliknande konsistens.

Smaka av med agave sirap och vaniljpulver

Toppa med torkade hallon

Acaibowl med banan & hallon

Ingredienser

1 st fryst banan (skivad i slantar)

1 dl hallon

1 tsk [acaipulver](#)

Toppa med [Granola med Amaranth, Chiafrön & Mandel](#)

Gör så här

Mixa alla ingredienser med en mixer

Toppa med god granola