

Nice cream à l'açaï



QUANTITÉ

Environ 8 boules



PREPARATION

10 minutes



REPOS

2 heures



CUISSON

Non

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 bananes
- 100g de purée d'açaï
- 100 ml de lait d'avoine (peut-être remplacé par n'importe quel lait animal ou végétal)



Coupez les bananes en morceaux, mettez-les dans un sac congélation ou dans une boîte et laissez-les au congélateur pendant au moins une nuit.

Dans un mixeur, mettez les bananes congelées et la purée d'açaï surgelée.

Ajoutez le lait d'avoine et mixez jusqu'à obtenir une purée lisse. Si besoin, vous pouvez ajouter du lait d'avoine.

Mettez la nice cream dans un moule (soit dans des moules à esquimaux, soit dans un bac à glace ou un plat.

Remettez-la au congélateur et sortez-la au moment où vous voulez la déguster.