



# REPUBLICA BIO

Doar produse certificate organic!



## Inghețată cu banane și cocos

E vară, găsești înghețată la orice colț de stradă. Ți-e poftă, dar parcă n-ai cumpăra, că nu știi cu ce e făcută. Te ajut acum să-ți faci propria ta înghețată, acasă, cu ingrediente pe care le alegi tu singură și le pui cu mâna ta. E ușor, îți promit, e gata în 30 de minute!

O să ai nevoie de:

4 sau 5 banane medii, coapte, feliate la 2cm grosime

2 curmale tocate

1 lingură de esență de vanilie

2 linguri de ulei de cocos Republica BIO

400ml lapte de cocos

Și de un aparat de făcut înghețată, dar asta e o investiție care o să-ți întoarcă satisfacție multe veri de-acum înainte

Pune bananele și curmalele într-o tavă de copt nu foarte mare, cam de 20 cu 30cm. Stropește-le cu esența de vanilie și cu uleiul de cocos.

Bagă tava la cuptor și coace totul la 190 de grade Celsius timp de 35-45 de minute, până încep să se caramelizeze bananele și își răspândesc aroma.

Așteaptă să se răcească puțin și pune conținutul tăvii împreună cu laptele de cocos în blender. Mixează amestecul până se omogenizează fin.

Toarnă crema în aparatul de înghețată și urmează instrucțiunile aparatului.

Servește cu toppingul preferat, cu persoana preferată sau cu cine vrei tu.

