



Chocoladeijs

Ingrediënten:

3 grote bevroren bananen in stukjes

2-3 el geitenyoghurt

2 el rauwe cacao poeder of carobepoeder

Optie: cacaonibs voor extra crunch

Voor topping: gehakte nootjes naar keuze of kokosrasp

Bereiding:

Doe de bevroren stukjes banaan samen met de yoghurt en cacao of carobe in een keukenmachine of blender. Maal tot je een cremige massa hebt gekregen. Schep eventueel de nibs erdoorheen en schep het ijs in leuke bakjes. (zie bestandje paasversieringen) Strooi eventueel de topping eroverheen en serveer....

