

Nutella bananowa, czyli krem czekoladowy z bananów

U mnie znika w mgnieniu oka, najczęściej łyżką prosto po przygotowaniu!
Doskonale sprawdzi się też do posmarowania naleśników, bułki, czy lekkiego pieczywa oraz jako dodatek do przeróżnych deserów. To taka zdrowa słodkość.

✂ 6 porcje

🕒 10min

🟢 Łatwy



Składniki

3 dojrzałe banany

2 łyżki cukru trzcinowego lub miodu

3 łyżki kakao

sok z cytryny/limonki (opcjonalnie)

Sposób przygotowania przepisu:

- Banany z cukrem poddusić na małym ogniu do miękkości.
- Dodać kakao oraz opcjonalnie sok z cytryny/limonki, dusić razem jeszcze chwilę.
- Całość zblendować na jednolitą masę.
- Gotowy krem przełożyć do słoiczka, wystudzić i przechowywać w lodówce.

*Wypróbowałam ten Przepis - i polecam.
Smacznego!
Zosia*