

# GELATO ALLA BANANA E CIOCCOLATO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**2 BANANE MATURE**  
(VITAMINA A, VITAMINE DEL GRUPPO B, VITAMINA C,  
POTASSIO, FOSFORO, FITOSTEROLI)



- 1 TAGLIARE A RONDELLE LE DUE BANANE MATURE.
- 2 DISPORLE ALL'INTERNO DI UN SACCHETTINO FREEZER BEN DISTANZIATE.
- 3 RIPORRE IL SACCHETTO NEL CONGELATORE PER ALMENO 12 ORE.
- 4 ESTRARRE LE RONDELLE DI BANANA DAL SACCHETTO FREEZER E FRULLARLE.
- 5 AGGIUNGERE DUE CUCCHIAI DI POLVERE DI CACAO AMARO E FRULLARE ANCORA.
- 6 AMALGAMARE CON UN CUCCHIAIO IL COMPOSTO FINO A OTTENERE UN ASPETTO E UNA CONSISTENZA MOLTO SIMILE AL GELATO.
- 7 CONSUMARE IMMEDIATAMENTE O RIPORRE IN FRIGORIFERO, PER MASSIMO UN'ORA, PRIMA DI SERVIRLO.



**2 CUCCHIAI DI POLVERE  
DI CACAO AMARO**  
(ANTIOSSIDANTI)



## CHE COSA SERVE:

COLTELLO, SACCHETTO FREEZER, CONGELATORE, FRULLATORE, CUCCHIAIO.