

Blåbæris med cookiedough

Opskrift til 20 styk

Blåbæris er den perfekte dessert til dine gæster fredag aften. Det er også den perfekte eftermiddagssnack, når man er sulten og har lyst til lidt sødt. Isen er ganske sund og er blot lavet på frugt og mælk. Cookiedough kuglerne er lidt mere syndige, men stadig ikke ultra usunde.

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

0 min

Samlet tid

15 min

Ingredienser

BLÅBÆRIS

- 80 g frosne blåbær
- 80 g frosne hindbær
- 2 frosne bananer
- 1 dl havremælk eller anden type mælk

COOKIEDOUGH

- 70 g mandler eller hasselnødder
- 15 makroner (50 g)
- 1 nip salt
- 60 g honning
- 40 g mørk chokolade
- 50 g kokosolie

Sådan gør du

COOKIEDOUGH

1. Start med at lave dine cookiedough kugler: hak mandlerne fint og kom dem i en skål (hvis du bruger hasselnødder, vil jeg anbefale at bage dem 10 minutter først, så du kan pille skallen af – den smager bittert og de er klart bedst afskallede)
2. Knus makronerne forholdsvis groft, og hak chokoladen groft – kom begge ting ned i skålen til de hakkede mandler
3. Kom salt, honning og kokosolie ved og mos det sammen med hænderne
4. Form nu kuglerne. Det er nemmest at gøre med rene hænder, så vask dem ind i mellem. Det er også nemmest at trykke dem sammen, da man ikke kan rulle dem
5. Stil kuglerne i fryseren i 10 minutters tid, imens du laver din blåbæris

BLÅBÆRIS

1. Kom de 4 ingredienser i en blender og kør rundt. Det kan godt virke umuligt at få det blendet og man fristes til at komme mere væske i. Men se om det ikke kan lade sig gøre, for isen er klart bedst hvis den er tyk og cremet
2. Kom is i et par skåle og top med cookiedough kugler