

Jordbær nicecream

Opskrift til 3 portioner

Forberedelsestid

2 minutter

Tilberedelsestid

2 minutter

Samlet tid

4 minutter

Ingredienser

Nicecream

- 2 frosne bananer
- 250 g blandede bær (jeg bruger jordbær, hindbær og blåbær)
- 1/2 dl havredrik eller andet væske

Granola

- 130 g havregryn
- 100 g mandler
- 60 g smeltet smør
- 50 g brun farin
- 1 spsk. kanel
- 100 g chokolade (jeg bruger både hvid og mørk)

Sådan gør du

1. Start med at lave din granola – tænd ovnen på 175 grader varmluft
2. Kom havregryn i en skål sammen med de hakkede mandler
3. I en lille skål blandes smeltet smør, brun farin, kanel og vand
4. Vend dette over i skålen og kom på en bageplade beklædt med bagepapir
5. Bag i ovnen i 15-20 minutter til det er sprødt. Rør nogle gange i det undervejs
6. Når granolaen efterfølgende er kølet af, kommes den hakkede chokolade ved
7. Dine smoothies laves ved at komme frossen banan, jordbær og blåbær i blenderen
8. Tilføj lidt væske (så lidt som muligt, men blenderen skal lige bruge en smule)
9. Blend til det er helt cremet og hæld i skåle, top med granola og evt. friske bær