



# גלידות נייס קרים בשישה טעמים

אז אחרי הצלחת הנייס קרים הקודם- מביאה לכאן כמה טעמים נוספים שמצילים אותנו בימים החמים ומהבילים האלו. קל, טעים, בריא ופשוט מושלם לקיץ.

## גלידת בננה, וקוס וסוקולד פס:

- 2 כוסות פרוסות בננה קפואות
- 1/4 כוס קרם וקוס סמיך
- 1/4 כוס וקוס טחון
- 1/2 כפית תמצית וניל
- 1/4 כוס שוקולד צ'יפס או שוקולד מריר קצוץ

## גלידת מנא בננה:

- 1 כוס פרוסות בננה קפואות
- 1 כוס מנגו קפוא
- רבע כוס חלב

## גלידת סוקולד בננה:

- 2 כוסות פרוסות בננה קפואות
- חצי כוס חלב
- 2 כפות קקאו
- חצי כפית תמצית וניל

## גלידת בננה קפה:

- 2 כוסות פרוסות בננה קפואות
- 1/4 כוס חלב
- 2 כפיות אבקת קפה נמס איכותי
- 1/2 כפית תמצית וניל

## גלידת בננה, חמאת בוטנים וסוקולד:

- 2 כוסות פרוסות בננה קפואות
- 1/4 כוס חלב
- 2 כפות קקאו איכותי
- 2 כפות חמאת בוטנים חלקה

## גלידת פירות יער ובננה:

- 1 כוס פרוסות בננה קפואות
- 1 כוס דובדבנים/פירות יער קפואין
- רבע כוס חלב
- (דבש- לפי הטעם)

## אופן ההכנה:

- מעבירים את כל המרכיבים למעבד מזון או לבלנדר חזק.
- טוחנים במשך 2-3 דקות, עד שמתקבלת גלידה חלקה, סמיכה וקרמית.
- אפשר להגיש מיד, במרקם של גלידה אמריקאית או להקפיא כשעתיים למרקם יציב יותר של גלידה.
- מקפיאים לפחות שעה.
- חותכים ל-16 ריבועים ומגישים.