



## Nice Cream Bowl med peanøttsmør

### Ingredienser

- ♥ 3 modne bananer (fryst i biter)
- ♥ 2 store spiseskjeer peanøttsmør (crunchy)

### Topping:

- ♥ 3 ss granola
- ♥ 1 ss mandler
- ♥ 2 ss kakaonibs (se tips)
- ♥ 1 stor ss peanøttsmør (creamy)



### Fremgangsmåte

Ha frosne bananbiter i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen sammen. I starten vil den virke kornete og tørr. Tilsett peanøttsmør og fortsett å kjøre, til du får en smooth, kremete mykis.

Ha kremen i en stor skål.

Topp med det du liker. Jeg tok denne gangen granola, noen ekstra mandler, et godt dryss med kakaonibs og så en real klatt med kremete peanøttsmør.

Nytes straks!

### Tips

- ♥ Tilsett 1 ss brunt sukker, kokosblomstsukker eller lønnesirup hvis du liker isen søtere. Jeg synes ikke at det trengs.

♥ Jeg liker isen tykk, men vil du ha den tynnere, kan du tilsette en skvett melk/mandelmelk/havremelk.

♥ Jeg brukte crunchy peanøttsmør i isen og creamy variant som topping. Det er bare fordi jeg hadde begge deler tilgjengelig, men her står du såklart fritt til å bruke det du har og liker.

♥ Kakaonibs lages av rå sjokolade er supert hvis du får tak i og gir herlig crunch og smak, ellers kan du også hakke litt vanlig, mørk sjokolade og strø over skålen.

♥ Målene er ikke så nøye i denne oppskriften. Poenget er at du moser frosne bananbiter i food processor og så tilsetter smak. Smak deg frem når det gjelder mengden peanøttsmør, så du får den styrken du liker.

♥ Oppskriften gir 2 middels store porsjoner eller 1 stor. Det du måtte få til overs, kan du sette i fryseren til en annen gang.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nice-cream-bowl-med-peanottsmor>