





SORVETE DE BANANA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1 banana prata congelada;
- 1 colher de chá de óleo de coco;
- 1 barra pequena (30g) de chocolate 50% de cacau derretida.

MODO DE PREPARO:

Processar todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Levar ao congelador por 30 minutos para ficar mais firme e pronto! Enfeite com frutas e raspas de chocolate!

Dica: quando tiver banana em casa muito madura sobrando congele-as (descascadas e picadas em rodelas) para posterior uso em smothies (sucos

mais consistentes) e sorvetes.













