



גלידת שוקו-בננה

מצרכים:

- 3 עוגיות שוקולד צ'יפס
- 1 כוס (240 מ"ל) שוקו
- 1/4 כוס (60 מ"ל) דבש
- 2 כפות אבקת קקאו
- 2 כפות אבקת חלב דל שומן
- 2 בננות קפואות, מקולפות וחצויות
- 2 כוסות קרח

אופן ההכנה:

להכניס את העוגיות לקנקן הויטמיקס ולסגור את המכסה.

לכוון את בורר המהירויות למהירות 2 ולהפעיל את כפתור הפולס 1-2 פעמים על מנת לשבור את העוגיות לחתיכות קטנות. להעביר את העוגיות לקערה.

להכניס את שאר המצרכים לקנקן הויטמיקס לפי הסדר הרשום ולסגור את המכסה.

לכוון את הבורר למהירות 1. להפעיל את הויטמיקס ובהדרגה להגביר למהירות 10, תוך כדי עבודה עם הדוחפן על מנת לדחוף את המצרכים לכיוון הסכינים.

בתוך 30-60 שניות, צליל המנוע ישתנה ואמורות להיווצר 4 תלוליות.

לכבות את המכשיר. לערבב פנימה את העוגיות ולהגיש מיד. לא לערבב יתר על המידה אחרת הגלידה תימס.