

# GELADO DE BANANA COM MANTEIGA DE AMENDOIM



## CONFEÇÃO

1. De véspera, congele as bananas cortadas em rodellas grossas.
2. Utilizando a lâmina de amassar/triturar, coloque as bananas e a manteiga de amendoim na CC.
3. Dê 2 toques de pulse ao início e depois triture tudo na velocidade 12 durante cerca de 2/3 minutos - deverá ser o suficiente para ficar com um gelado cremoso e prontinho a ser consumido.

## INGREDIENTES

- 5 BANANAS BEM MADURAS, CONGELADAS ÀS RODELAS GROSSAS
- 2 COLHERES DE SOPA BEM CHEIAS DE MANTEIGA DE AMENDOIM