

## Nana ice cream: gelato alla banana fai-da-te

*Stai pensando alla tua prossima merenda? Prova del delizioso gelato fai-da-te!*



Il gelato di banana è una soluzione **fresca e leggera** per quando c'è troppo caldo e si ha solo voglia di alimenti freschi! È interamente a base di **banane**, quindi è uno **spuntino perfetto** anche per chi vuole rimanere leggero o per i bambini!

**Difficoltà: facile**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 10 min.**

### Ingredienti

(per 4 persone)

*Per il gelato di banana e frutti di bosco*

**3 banane Passo dopo Passo Despar surgelate**

**200 g frutti di bosco Despar Vital surgelati**

*Per il gelato di banana alla vaniglia*

**4 banane Passo dopo Passo Despar surgelate**

**3 cucchiaini di yogurt greco bianco Despar**

Mezzo cucchiaino di semi di vaniglia

Scaglie di cocco, per servire

*Per il gelato di banana al caffè*

**4 banane Passo dopo Passo Despar surgelate**

1 caffè espresso freddo

**Mezzo cucchiaino di cannella in polvere Despar**

### Procedimento:

1. Taglia a fettine le banane e congelale, facendo attenzione a separar bene le fette, in un contenitore ermetico (separandole in porzioni).
2. Quando avrai voglia di gelato, metti in un frullatore le banane congelate con i frutti di bosco o lo yogurt e la vaniglia o il caffè e la cannella e frulla per qualche secondo finché il tutto sarà cremoso e servi.