



# “ΨΕΥΤΟΠΑΓΩΤΟ»

με μπανάνα, Nutella και καφέ

## Ιστορικό

Η ώριμη μπανάνα χρησιμοποιείται εδώ και πολύ καιρό σαν πρώτη ύλη για παγωμένα επιδόρπια, ιδιαίτερα στις ΗΠΑ.

Είναι ένας εύκολος τρόπος να εκμεταλλευτούμε τις υπερ-ώριμες, σχεδόν μαυρισμένες μπανάνες που έχουμε και ταυτόχρονα να φτιάξουμε ένα γλυκό που θυμίζει έντονα παγωτό, χωρίς να χρειαζόμαστε ιδιαίτερο εξοπλισμό.

Ένας διπλός espresso δίνει στο γλυκό το kick που χρειάζεται!

## Συστατικά

3 μεγάλες, ώριμες μπανάνες

1 κουταλιά της σούπας Nutella ή Merenda

1 διπλό espresso

Φουντούκια ή κόκκοι καφέ, για γαρνίρισμα

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/bananacream-coffee/>

## Εκτέλεση

### Βήμα 1

Κόβουμε τις μπανάνες σε ροδέλες και τις παγώνουμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον έξι ώρες (μπορούμε να αποθηκεύσουμε τις μπανάνες ώστε να τις έχουμε άμεσα όποτε θελήσουμε)

### Βήμα 2

Ετοιμάζουμε τον espresso, τον αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου και τον κρύνουμε

### Βήμα 3

Σε ένα blender χτυπάμε τις μπανάνες, τον καφέ και την πραλίνα. Αν επιθυμούμε το «παγωτό» πιο σφιχτό, το τοποθετούμε σε ψυγείο για 15-20 λεπτά. Γαρνίρουμε με φουντούκια ή κόκκους καφέ και απολαμβάνουμε αμέσως.