



NICE CREAM OVO



PREPARAZIONE NICE CREAM OVO

INGREDIENTI

8 banane
mature congelate
120 ml di latte di avena
6 cucchiaini di Ovomaltine in
polvere
4 cucchiaini di crema di mandorle
bianca
120 g di OVO Rocks

Per la presentazione

10-12 coni gelato
OVO Rocks
Crema di mandorle
Ovomaltine in polvere

1. Affettare le banane e riporle in congelatore per almeno 5 ore o preferibilmente tutta la notte.
 2. Frullare le banane congelate, il latte di avena, l'Ovomaltine in polvere e la crema di mandorle in un mixer ad alte prestazioni / food processor fino a ottenere un composto cremoso. Adeguare la dimensione delle fette di banana alla potenza del mixer e aggiungere eventualmente più latte per ottenere una consistenza cremosa.
 3. Aggiungere gli OVO Rocks e mescolare brevemente.
- Imburrare e infarinare gli stampi a forma di cuore.
4. L'OVO Nice Cream può essere servito subito oppure riposto in congelatore in un contenitore coperto per 4 ore per una consistenza più solida. In tal caso, prima di servire, lasciare fuori dal freezer 10 minuti.
 5. Servire l'OVO Nice Cream in un cornetto e decorare a piacere con OVO Rocks, Ovomaltine in polvere e crema di mandorle.