



ANANA KOKTELA POSTRERAKO

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)

1 anana heldu

50 gr marrubi

1 banana

1 sagar

15 mahats

2 laranjaren atalak

Hosto batzuk menda-belar

Laranja-krema egiteko:

2 laranjaren birrindura

100 ml esne-gain, PASCUAL

10 gr azukre

ELABORAZIOA

Anana etzan eta erditik moztuko dugu, luzetara, enborra kendu gabe.

Bi erdiak hustuko ditugu. Zatirik samurrena gordeko dugu, eta zuntz gehien duena baztertuko dugu. Laukitxoetan moztuko dugu anana. Gerorako utziko dugu.

Fruta guztiak zuritu eta moztuko ditugu. Menda-belarra gehituko dugu, eta dena nahastuko dugu.

Esne-gaina azukrearekin eta birrindurarekin erdi-harrotuko dugu. Gerorako utziko dugu.

Anana frutarekin bete, eta esne-gain erdi-harrotua erantsiko dugu. Amaitzeko, menda-belarrarekin apainduko dugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
25'



ZAILTASUNA
2/10



OSASUNGARRIA
9/10