



Açaï bowl au Nutella®

Autre | Dessert | Goûter | Petit déjeuner | Été

👤👤👤 | 1 heure 🕒 | 🍳🍳🍳

Açaï

1,8 kg de bananes soit 15 bananes
1,2 Kg de fruits rouges congelés
225 gr de poudre d'açaï ou de purée d'açaï surgelée
3,6 kg de lait d'amande

Topping

300 gr de kiwis verts soit 3 kiwis
1 mangue
230 gr de framboises soit 3 framboises par bowl
230 gr de fraises soit 1,5 fraises par bowl
270 gr de myrtilles soit 6 myrtilles par bowl
75 gr flocons d'avoine
225 gr de Nutella®

Spécial Eté

Idéalement la veille ou 1h30 avant la réalisation de l'açaï bowl, coupez les bananes en rondelles et mettez-les au congélateur.
Quand les bananes sont congelées, dans un gros blender, mixez les bananes avec les

fruits rouges, l'açaï et le lait d'amande.

Pelez les kiwis, coupez-les en deux dans la longueur puis en fines lamelles. Coupez les fraises dans la longueur en fines lamelles également. Pelez puis coupez la mangue en fines lamelles.

Versez la préparation à l'açaï dans des bols puis sur chaque disposez quelques lamelles de kiwi vert, de fraise, de mangue, trois framboises, quelques myrtilles, puis saupoudrez une grosse cuillère à café de flocons d'avoine.

Ajoutez 15 gr de Nutella® en topping.
