

Vegansk milkshake med banan och choklad.

Tina Shine gillar att twista till saker och testat att göra vegansk milkshake på lite olika vis men med några klassiska smak-kombos som aldrig går fel - här banan-choklad.

Basen i milkshaken är alkoholfri och valet är ditt om du vill ha alkohol i eller inte — men skippar du alkoholen behöver du öka på sötman eftersom likören utgör det söta inslaget. Du kan till exempel ha i agavesirap efter smak och behag.



4



2H 30MIN

Cocktail

Banan & choklad

Ingredienser:

4 dl havremjök
2,5 dl havregrädde
3 msk kakao
2 msk majsstärkelse
4 bananer
16 cl Borghetti kaffelikör
10 - 15 normalstora isbitar

Gör så här:

1. Värm havremjök, majsstärkelse och kakao så att kakaon blandas ut med vätskan.
2. Häll i havregrädden.
3. Lägg bananerna i en blender och häll på vätskan. Mixa slät och ställ in i frysen.
4. Låt stå i frysen i minst två timmar och rör om med en halvtimmes mellanrum.
5. Häll upp i fyra glas och häll i fyra centiliter Borghetti kaffelikör i varje glas.
6. Garnera med bananchips.



Spara i lista

Borghetti Caffé Liquore

Systembolagsnummer: 86959

229,00 kr

Borghetti Caffé Liquore är en klassisk italiensk likör gjord på bästa espresso bryggd på kaffebönorna Arabica och Robusta.

Se också



Vegansk milkshake med hallon och lakrits.

Tina testar tre recept på vegansk milkshake. Här spetsad med Koskenkorva

Salmiakki och Chambord hallon- och björnbärslikör.

[Läs mer](#)



Vegansk milkshake med eller utan alkohol.

Efter ungefär 150 år av mjölk och gräddglass som bas i milkshaken byts de ut mot vegetabiliska motsvarigheter i denna klassiska amerikanska diner-drink.

[Läs mer](#)



Vegansk milkshake med kokos och ananas.

Njut av en vegansk milkshake med ananas och kokos i sensommarsolen. Jag garanterar wow-faktor och ett Instagram-vänligt resultat.

[Läs mer](#)



San Francisco.

Ett enkelt och välsmakande cocktailrecept på den klassiska vodka drinken San Francisco.

Läs mer

Utskrift