

Vegansk milkshake med kokos och ananas.

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



4



2H 30MIN

Cocktail

Ingredienser:

- 8 dl kokosmjök (konserverad)
- 400 g ananasskivor (konserverad)
- 2 msk majsstärkelse
- 0,5 dl agavesirap
- 16 cl El Dorado 8 year (mörk rom)
- 10 - 15 normalstora isbitar

Gör så här:

1. Hetta upp kokosmjölken tillsammans med majsstärkelsen och agavesirapen.
2. Mixa vätskan, ananasskivorna och saften från konserven i en blender.
3. Ställ in i frysen i 2 timmar och rör om med en halvtimmes mellanrum.
4. Mixa igen med 10 - 15 normalstora isbitar och häll upp i fyra glas.
5. Häll upp i fyra glas och addera 4 cl Eldorado 8 years.
6. Garnera med kokosflingor på toppen.



Spara i lista

El Dorado Rum 8 Year Old

Systembolagsnummer: 532

349,00 kr

En rom från Guyana med inslag av fat, kryddor, torkade frukter och romflamberad banan. Rommen är lagrad minst 8 år i fat av amerikansk vitek som tidigare använts för lagring av Bourbon.

Se också



Vegansk milkshake med banan och choklad.

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

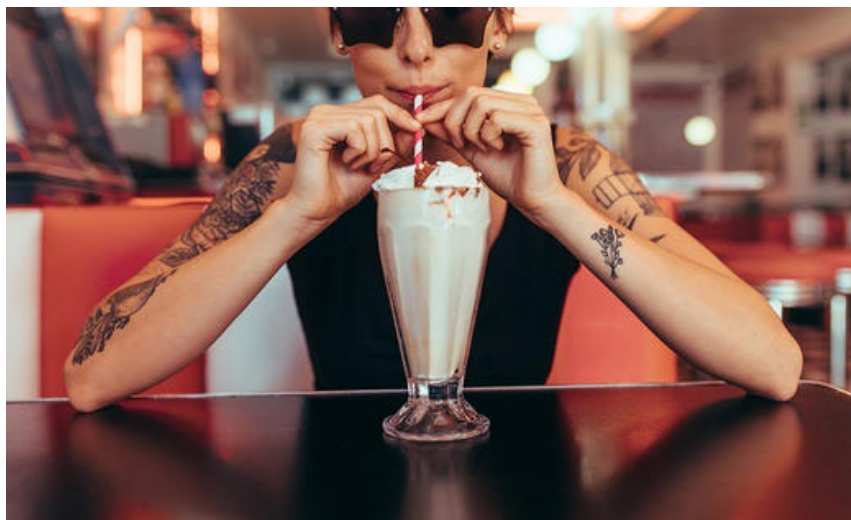
Läs mer



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](#)

Utskrift