

Cookie Dough med is (Gustav)

Ovn: 200 grader **Bagetid:** 15-20 min.

Ingredienser

Cookies:

- 2 modne bananer
- 2 kopper havregryn
- 100 g hakket, mørk chokolade

Is:

- 4 æggehvider pasteuriseret
- 2 æggeblommer pasteuriseret
- 250 g neutral skyr
- 40 g proteinpulver med vanilje
- Tilføj evt sødemiddel
- 100 g hakket, mørk chokolade



Fremgangsmåde

- Mos bananer.
- Tilføj chokolade, havregryn og rør det sammen til en fast dej.
- Tilføj evt. ekstra havregryn, hvis dejen er for klistret.
- Form dine cookies på en bageplade og bag dem i ovnen i 15-20 minutter på 200 grader.
- Imens laves isen. Pisk æggehviderne stive.
- Tjek evt. ved, at vende skålen på hovedet.
- Kom æggeblommerne i en anden skål blandet sammen med skyr og proteinpulver.
- Tilføj evt. lidt sødemiddel.
- Så tilføjes æggehviderne i skålen med æggeblommer, skyr og proteinpulver.
- Det skal vendes i en klat af gangen og forsigtigt i.
- Til sidst vendes chokoladen i sammen med de resterende ingredienser.
- Har du en ismaskine, så brug den. Ellers sætter du det i fryseren i minimum 3 timer.