

PEANUT BUTTER YOGHURT POPS

MET EEN PINDA CRUNCH



BEREIDING: 10 MIN
KLAAR IN: +/- 4 UUR

10

IJSJES



GEMAKKELIJK

WIJ VAN ZUSTO VINDEN DAT IJS ALTIJD KAN, OOK IN DE HERFST. DAAROM HEBBEN WE EEN HERFSTACHTIG IJSRECEPT GEMAAKT WAT MAKKELIJK IS EN NATUURLIJK WEINIG SUIKER BEVAT. HET IS EEN ZACHT IJSJE MET EEN LEKKERE BITE DOOR DE CHOCOLADE LAAG EN DE PINDA CRUNCH.

BEREIDING

VOOR DE IJSJES

1. Doe de yoghurt, pindakaas, melk, Zusto en het vanille extract in een grote kom.
2. Mix de ingrediënten met een garde tot het een smeug geheel is.
3. Giet het mengsel in de ijsvormpjes. Doe de ijsstokjes erin en zet de vormpjes in de vriezer. Laat het minimaal 4 uur in de vriezer staan, of tot het helemaal bevroren is.
4. Als de ijsjes helemaal zijn bevroren, breek de chocoladereep dan in stukjes en smelt deze au bain-marie in een schaal boven een pan met water. Laat de chocolade een beetje afkoelen zodat deze niet te heet is, maar zorg er wel voor dat de chocolade gesmolten blijft. Voeg eventueel een beetje kokosolie toe om ervoor te zorgen dat de chocolade vloeibaar blijft. Dit zorgt ook voor een mooie glanzende chocolade. Kies voor een zo puur mogelijke chocoladereep als je zo min mogelijk suiker wilt gebruiken.
5. Haal de ijsjes uit de ijsvormpjes en dip ze een voor een in de chocolade. Zorg ervoor dat je snel werkt, de ijsjes smelten namelijk vlug als ze in aanraking komen met de warme chocolade.
6. Strooi er wat grofgesneden pinda stukjes overheen voor een lekkere crunch.
7. Zet de ijsjes weer even terug in de vriezer zodat ze weer hard worden.

INGREDIËNTEN

- 500 ml yoghurt
- 200 ml pure (suikervrije) pindakaas
- 130 ml melk
- 60 gram Zusto
- 2 theelepels vanille extract
- 1 reep (extra) pure chocolade
- een handje pinda's
- ijsvormpjes

DEEL JE CREATIES MET ONS!

#ZUSTO



We horen graag wat jij van Zusto vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op met een van onze social media kanalen.



ZUSTO© IS EEN REVOLUTIONAIRE 1 OP 1 SUIKERVERVANGER DIE ENKEL VOORDELEN BIEDT:
HET IS VEELZIJDIG, BEVAT 4X MINDER CALORIEËN DAN SUIKER EN IS MAKKELIJK TE VERWERKEN.