**iogurte gelado com banana e manteiga de amendoim**

**Ingredientes**

*Para 4 pessoas*

* 2 bananas grandes congeladas
* 225 g de iogurte grego natural
* 2 colheres de sopa de leite condensado
* 2 colheres de sopa de manteiga de amendoim cremosa
* Sal
* 4 bolachas Graham Crackers

Se normalmente não congela as bananas, descasque-as e corte-as às rodelas, meta-as num saco de plástico e coloque-as no congelador. Além do iogurte grego, as bananas são uma ótima base para [gelados](http://www.casalmisterio.com/5-maneiras-de-fazer-um-gelado-cremoso-228055), smoothies e batidos.

Junte as bananas congeladas, o iogurte grego, o leite condensado, a manteiga de amendoim e o sal no liquidificador. Bata bem até ficar com uma consistência macia e cremosa. Esmigalhe as bolachas, colocando-as num saco de plástico e rolando um rolo da massa por cima. Se quiser fazer doses individuais, divida o iogurte gelado pelas taças e coloque por cima as bolachas esmagadas. Coloque-os no congelador. Antes de servir, deixe à temperatura ambiente durante 15 a 20 minutos.

v