

# Vegan Çikolatalı Milkshake

Kolay vegan çikolatalı milkshake tarifi. Donmuş muz, kakao tozu ve bitki sütü ile 5 dakikada hazırlanan kremi ve lezzetli içecek.

5 min

HAZIRLIK

5 min

TOPLAM

2

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 3 muz
- 3 bardak badem sütü
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
- 1 çay kaşığı vanilya özü

## Yapılışı

### 1 Prepare ingredients

Add 3 frozen bananas, 3 cups plant-based milk, 1 tablespoon cocoa powder, 1 tablespoon maple syrup, and 1 teaspoon vanilla extract to a high-speed blender.

2 Blend on low speed for 30 seconds to break up the frozen bananas and prevent the mixture from jamming the blender blades.

3 Increase to high speed and blend for 60-90 seconds until the mixture is completely smooth and creamy with no visible banana chunks.

4 Taste and adjust sweetness by adding more maple syrup if desired, blending briefly to combine.

### 5 Serve

Pour immediately into 2 chilled glasses and serve right away for the best thick, creamy texture.

## İpuçları

En kaliteli kakao tozu kullanarak daha zengin bir çikolata aroması elde edin.

Muzları en az bir gece 6nceden dondurun, bu sayede daha kremsi ve soğuk bir milkshake hazırlayabilirsiniz.

Daha protein açısından zengin bir içecek için 2 yemek kaşığı badem ezmesi veya vegan protein tozu ekleyin.

Milkshake çok yoğunsa biraz daha bitki sütü, çok inceyse donmuğ muz ekleyerek kıvamını ayarlayın.

Akçaağaç őrubu yerine 1 adet hurma kullanarak doğal bir tatlandırıcı tercih edebilirsiniz.

Bardakları servis etmeden bir saat 6nce buzdolabında soğutarak daha serinletici bir deneyim yağayın.

Vegan barista sütü kullanarak profesyonel kafeler gibi kremsi bir kıvam yakalayabilirsiniz.

Servisten hemen 6nce hazırlayın, çünkü zamanla kıvamı değiğebilir ve daha az kremsi hale gelebilir.