



Açaï Bowl
RECETTE

Açaï Bowl



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

10 minutes

INGRÉDIENTS

6 produits

FAIRE

4 portions

Partager

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGRÉDIENTS

Açaï :

- 800ml de lait de coco
- 8cuil. à soupe de poudre d'açaï
- 300g de fruits rouges surgelés
- 4 cuil. à soupe de Miel
- 2 bananes

Toppings (au choix) :

- 2 kiwis
- 1 grenade
- 1 mangue
- 1 pomme
- 1 citron

PRÉPARATION :

1. 1.
Epluchez les bananes et coupez-les en morceaux.
2. 2.
Mettez-les dans le blender avec le reste des ingrédients et mixez pour obtenir un mélange crémeux.
3. 3.
Versez la préparation dans 4 bols.
4. 4.
Pelez les kiwis, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur, et détaillez-les en lamelles.
5. 5.
Coupez les pommes et la mangue en dés. Citronnez les dés de pommes pour éviter qu'ils noircissent.
6. 6.
Disposez joliment les fruits dans les bols, et servez aussitôt.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



[Saumon laqué à la sauce soja](#)

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Bo Bun au boeuf

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

Source URL: <https://fr.suziwan.com/recipes/acai-bowl>