

Glasspinnar med frusen banan och choklad

8 st

Ingredienser:

4 st bananer, mogna
170 g mörk choklad
3 msk kokosolja

Topping t.ex.:

mandelfflisor
hackade nötter
torkad hallon
strössel
chokladkuler
kristyr
kokosflingor
flingsalt

Gör så här:

Skala och halvera bananerna. Stick en glasspinne i varje halva. Lägg på en bakpappersklädd plåt och ställ i frysen i ca 2 tim. Förbered tallrikar med toppingen. Strax innan du tar ut bananerna så smälter du chokladen ihop med kokosoljan i mikron eller en kastrull. Håll chokladen i ett smalt, högt glas.

Doppa bananen i glaset med choklad och rulla därefter direkt i valfri topping. Chokladen kommer stelna nästan direkt så var snabb. Ät direkt eller förvara i frysen.



Glasspinnar med frusen banan och choklad

8 st

Ingredienser:

4 st bananer, mogna
170 g mörk choklad
3 msk kokosolja

Topping t.ex.:

mandelfflisor
hackade nötter
torkad hallon
strössel
chokladkuler
kristyr
kokosflingor
flingsalt

Gör så här:

Skala och halvera bananerna. Stick en glasspinne i varje halva. Lägg på en bakpappersklädd plåt och ställ i frysen i ca 2 tim. Förbered tallrikar med toppingen. Strax innan du tar ut bananerna så smälter du chokladen ihop med kokosoljan i mikron eller en kastrull. Håll chokladen i ett smalt, högt glas.

Doppa bananen i glaset med choklad och rulla därefter direkt i valfri topping. Chokladen kommer stelna nästan direkt så var snabb. Ät direkt eller förvara i frysen.



Glasspinnar med frusen banan och choklad

8 st

Ingredienser:

4 st bananer, mogna
170 g mörk choklad
3 msk kokosolja

Topping t.ex.:

mandelfflisor
hackade nötter
torkad hallon
strössel
chokladkuler
kristyr
kokosflingor
flingsalt

Gör så här:

Skala och halvera bananerna. Stick en glasspinne i varje halva. Lägg på en bakpappersklädd plåt och ställ i frysen i ca 2 tim. Förbered tallrikar med toppingen. Strax innan du tar ut bananerna så smälter du chokladen ihop med kokosoljan i mikron eller en kastrull. Håll chokladen i ett smalt, högt glas.

Doppa bananen i glaset med choklad och rulla därefter direkt i valfri topping. Chokladen kommer stelna nästan direkt så var snabb. Ät direkt eller förvara i frysen.



Glasspinnar med frusen banan och choklad

8 st

Ingredienser:

4 st bananer, mogna
170 g mörk choklad
3 msk kokosolja

Topping t.ex.:

mandelfflisor
hackade nötter
torkad hallon
strössel
chokladkuler
kristyr
kokosflingor
flingsalt

Gör så här:

Skala och halvera bananerna. Stick en glasspinne i varje halva. Lägg på en bakpappersklädd plåt och ställ i frysen i ca 2 tim. Förbered tallrikar med toppingen. Strax innan du tar ut bananerna så smälter du chokladen ihop med kokosoljan i mikron eller en kastrull. Håll chokladen i ett smalt, högt glas.

Doppa bananen i glaset med choklad och rulla därefter direkt i valfri topping. Chokladen kommer stelna nästan direkt så var snabb. Ät direkt eller förvara i frysen.

