

Banana na ražnjicu



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 veca banana
- 1 **kašika** prah šecera
- 4 **kašike** mlevene plazme
- **po želji kockica** cokolade
- 1/2 **kašicice** margarina

Za preliv:

- 2 **štangle** cokolade za kuvanje
- 1 **kašicica** margarina

Priprema

Prvo izgnjeciti bananu, dodati prah šecer, plazma keks, margarin i sjediniti masu. Masa treba da bude cvršca. Napraviti kugluce i staviti u zamrzivac na 5-7 minuta. Za to vreme na pari istopiti cokoladu i margarin.

Kada ste izvadili kuglice, prelite ih istopljenom cokoladom, i zabodite ražnjice u njih. Staviti ih u frižider da se stegnu na 30 minuta.

Savet

Služiti posle ruka. Prijatno: