

Banana sladoled



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3malo zelenije banane
- **100** gcrne cokolade
- **50** gkokosa
- **50** glešnika (mlevenog)
- **50** goraha (mlevenog)
- **6**štapica od sladoleda

Priprema

Ocišcene banane, prepоловити на пола и са шире стране кроз средину полагано угурати штапице од сладоједа, поретати у велики плеј на пеко папир.

Rastopiti коколаду на пари.

Banane умакати прво у коколаду, а затим у кокос, орах, лешник, по жељи можете и у млевену плаџму. Реати на плеј и ставити у замрзивач на неколико минута да се добро охлади и стегне. Ако направите већу количину пустите да се банане заљеде увите их у фолију и можете их чувати и до једног месеца у замрзивачу тако да имате увек спремну посластицу за изненадне гости.

Savet