

Banane u cokoladi



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3-4 banane
- 100 g čokolade za kuvanje
- maloulja
- 20 g badema
- 50 g kikiriki putera

Priprema

Izaberite ravne banane, ogulite i podelite na 2-3 dela. Sredinu pažljivo izdubite do polovine, pazeci da se pri tome banane ne raspadnu.

Bademe obarite i ogulite. Potom sitno iseckajte i ostavite sa strane. čokoladu otopite na laganoj vatri na malo ulja. Ostavite da se malo prohladi, a potom jedan kraj umocite u čokoladu, a zatim u seckani badem. Reajte na pek-papir da se glazura stegne. Isto uradite i sa preostalim bananama.

Izdubljeni prostor pomocu kolacarskog šprica napunite kikiriki puterom. Složite ih na tacnu za posluživanje i poslužite.

Savet