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: