

Banana sladoled



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 malo zelenije banane
- 100 g crne čokolade
- 50 g kokosa
- 50 g lešnika (mlevenog)
- 50 g oraha (mlevenog)
- 6 štapića od sladoleda

Priprema

Očišćene banane, prepoloviti na pola i sa šire strane kroz sredinu polagano ugurati štapiće od sladoleda, poređati u veliki pleh na peko papir.

Rastopiti čokoladu na pari.

Banane umakati prvo u čokoladu, a zatim u kokos, orah, lešnik, po želji možete i u mlevenu plazmu. Ređati na pleh i staviti u zamrzivac na nekoliko minuta da se dobro ohladi i stegne. Ako napravite veću količinu pustite da se banane zalede uvite ih u foliju i možete ih čuvati i do mesec dana u zamrzivacu tako da imate uvek spremnu poslasticu za iznenadne goste.

Savet