

Bocaditos de banana con frutos secos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bocaditos-de-banana-con-frutos-secos>

Preparación

Cortar las bananas en rodajas de más o menos el mismo tamaño y meterlas unos minutos en el congelador para que estén duros. Derretir el chocolate en el microondas hasta que vea que se va derritiendo con cuidado de no quemarlo. Para ello programar el microondas de 30 en 30 segundos y remover el chocolate siempre para que se deshaga por todas las partes de la misma forma. Preparar en un bol los frutos secos. Sacar las rodajas de banana del congelador y con la ayuda de un tenedor, para no mancharse las manos, pasar cada una de las rodajas por el chocolate fundido, y una vez tenga cada una de las rodajas bien empapadas de chocolate, dejarlas sobre una rejilla para que el chocolate se vaya endureciendo. A continuación, poner sobre cada rodaja de banana los frutos secos, y dejar que el chocolate se solidifique. Una vez bien durito el chocolate, están listos para servir. Disfrute!

Ingredientes

- 2 Bananas
- 300 gramo/s Chocolate para taza
- 1/2 taza/s Fruta seca

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Económico, Frutas, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre

