

Bocaditos de banana y chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 1min

Tiempo total: 11min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bocaditos-de-banana-y-chocolate>

Preparación

Cubrir un gran plato o tazón con un trozo de papel encerado y cortar sobre el bananas en rodajas. Cada banana debe rendir aproximadamente 5-6 piezas. Calentar la manteca de maní y los chips de chocolate en el microondas a máxima potencia durante un minuto. A continuación, mezclar hasta que quede suave. Sumerja las piezas de banana en la mezcla de manteca de maní y chocolate. Colóquelos dejando algo de espacio entre ellos en el plato preparado. Cuando usted haya "cubierto" todos los trozos, vierta el resto de la mezcla con una cuchara sobre la parte superior de las bananas (para darle más consistencia y más chocolate. Luego espolvorear el coco rallado por encima. Traslade al congelador durante una hora aproximadamente hasta que se endurezcan.



Ingredientes

- 2 Bananas grandes
- 1/3 taza/s Chips de chocolate
- 1/3 taza/s Manteca de maní
- 1 poco Coco rallado

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Visitas, Dulces, Appetizer-Entrada