

ChocoCarnevale

Il carnevale a cui nessuno può rinunciare

Ingredienti

2 banane medie

**30 gr di cioccolato fondente senza
zucchero**

Confettini colorati

Cocco rapè

Mandorle a scaglie



Preparazione

Questa ricetta è molto, molto semplice.

Iniziate sciogliendo il cioccolato a bagnomaria.

Nel frattempo prendete le banane, sbucciatele e tagliatele a rondelle.

Disponete ora le rondelle di banana su una teglia con carta forno.

Prendete il cioccolato e preparatevi all'inzuppo!



Immergete metà rondella di banana nel cioccolato fuso e disponetela poi sulla teglia. procedete in questo modo fino a che non avrete completato tutte le rondelle.

A questo punto decorate le vostro choco-banane come meglio preferite.

Io ho usato dei confettini colorati, del cocco rapè e delle scaglie di cioccolato.

Terminato di decorare le vostre rondelle, mettete la teglia in frigo per far rapprendere il cioccolato e poi gustatele in uno spuntino a mezza giornata o durante un momento di dolcezza nel pieno spirito di Carnevale!