

Suklaabanaani-tikut

Kun haluat helposti hyvää, niin dippaa banaanipalat suklaaseen, koristele strösseleillä ja nosta hetkeksi pakastimeen.

about 9 - 16 palaa



Vaikeustaso 1



up to 20 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 3 - 4 kpl banaania
- 1 rkl kuohukermaa
- 1 rkl voita
- 2 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark (200 g)
- Dr. Oetker Strösselimixiä

- 1** Kuori banaanit, paloittele ne ja työnnä jokaiseen tikku. Tikuiksi sopivat hyvin jäätelötikut tai vaikka pikkulusikat.
- 2** Kuumenna kerma ja voi kattilassa. Lisää joukkoon suklaapalat ja sekoittele miedolla lämmöllä kunnes suklaa on sulanut.
- 3** Lusikoi suklaa banaanipaloille tai kasta banaanit suklaaseen. Koristele strösseleillä. Nosta pakastimeen muutamaksi tunniksi. Nauti jäisinä.