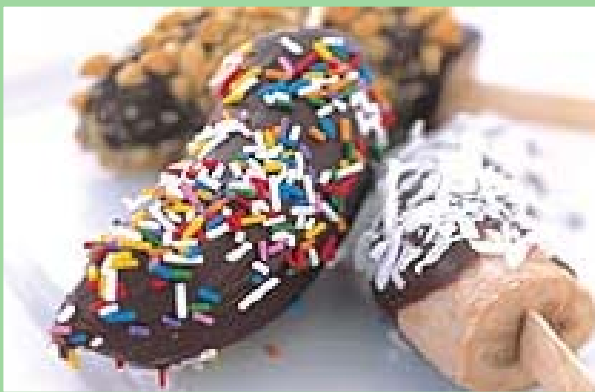


Friandises glacées à la banane



Temps de préparation : 15 minutes
Prêt en : 4 heures 15 minutes
Portions : 6

Ustensiles :

Planche à découper
Petit couteau
Cuillère
Bols allant au micro-ondes
Pinceau à pâtisserie
Petites assiettes
6 bâtons à popsicle en bois

Ingrédients :

3 petites bananes
4 carrés de chocolat *Baker's* mi-sucré
1 c. à table de beurre
1/4 tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*
Noix hachées, noix de coco râpée ou éclats de friandises

Tout d'abord :

Pèle les 3 bananes et coupe-les en deux. Introduis un bâton de popsicle dans chaque moitié de banane et mets-les au congélateur jusqu'à ce qu'elles soient fermes (environ 4 heures). Hache le chocolat et dépose-le dans un petit bol allant au micro-ondes. Hache les noix, si tu en veux.

Étapes faciles :

- 1 Dépose dans les petites assiettes plates les noix hachées, la noix de coco ou les éclats de friandises.
- 2 Mélange le chocolat haché, le beurre et le beurre d'arachide dans un bol allant au micro-ondes.
- 3 Fais fondre le mélange de chocolat au micro-ondes à température ÉLEVÉE pendant 1 1/2 minute; remue pour obtenir un mélange crémeux.
- 4 Retire les bananes du congélateur.
- 5 Recouvre les bananes du mélange de chocolat fondu avec le pinceau à pâtisserie.
- 6 Roule les bananes couvertes de chocolat dans les noix, la noix de coco ou les friandises.



Visitez kraftcanada.com/enfants pour d'autres recettes

