Grillet banan med sjokolade



Ingredienser

♥ 2 bananer
♥ 100 g melkesjokolade
♥ 50 g skåldede mandler

Servering:
♥ vaniljeis

Fremgangsmåte

Finn frem bananene og snitt dem opp i buen fra stilk til ende, men slik at skallet fortsatt henger sammen rundt bananene.

Stapp sjokoladebiter inn under bananskallet - bruk så mye sjokolade du får plass til 🙂 Dryss over mandler. Jeg bruker strimlede, skåldede mandler.

Pakk hver banan inn i aluminiumsfolie. Legg pakkene med bananene på grillen i 15-20 minutter. Da er bananene myke og duftende og sjokoladebitene halvsmeltet.

Serveres nylaget med vaniljeis!

Tips

♥ Hvis du skal på tur og grill ute i det fri, kan bananene gjøres klare og pakkes i aluminiumsfolie før du drar hjemmefra.

♥ Mandlene kan byttes ut med hasselnøtter eller kokos, eller kan sløyfes helt.

♥ Bruker du store sjokoladebiter som meg, blir de halvsmeltet, slik at du fortsatt kan tygge litt fast sjokolade. Vil du ha helt smeltet sjokolade, må du bruke mindre og mer finhakket sjokolade. Jeg synes melkesjokolade smaker best med bananene (og det er mest populært hos barna), men du kan bruke mørk kokesjokolade også.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grillet-banan-med-sjokolade