

RICETTA PER UNA MERENDA FRUTTOCIOCOLATOSA



**CIAO RAGAZZI! VI RICORDATE LA
MERENDA DI FRUTTA CHE LO SCORSO
ANNO ABBIAMO PREPARATO IN CLASSE?
SANA E GUSTOSA LA POSSIAMO CREARE
IN QUALSIASI STAGIONE CON I FRUTTI
CHE LA NATURA CI OFFRE. CHE DITE
OGGI DI AGGIUNGERE ALLA SEMPLICITÀ
DI UN FRUTTO COME LA BANANA LA
GOLOSITÀ DEL CIOCCOLATO? D'ALTRONDE
È ANCHE IL PERIODO DI UOVA E
CIOCCOLATINI! PRONTI?**

Finti gelati di banana e cioccolato



INGREDIENTI

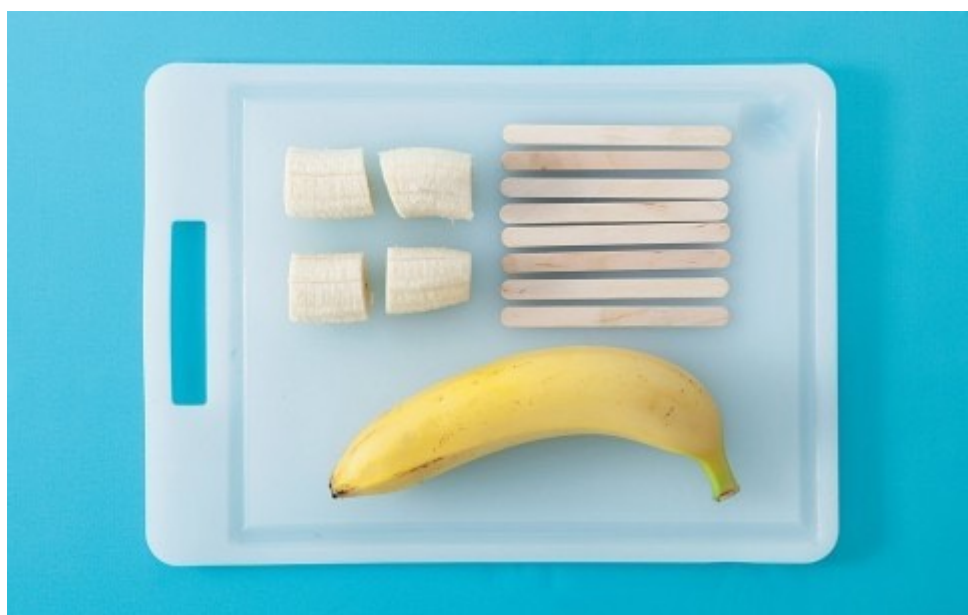
- 2 BANANE
- 200 G DI GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE
- 2 CUCCHIAI DI CODETTE COLORATE O DI MOMPARIGLIA (CONFETTINI COLORATI)
- 2 CUCCHIAI DI GRANELLA DI NOCCIOLE O DI NOCI TRITATE

SE NON RIUSCITE A TROVARE GLI STECCHI DA GELATO, INFILZATE I TRONCHETTI DI BANANA SU FORCHETTINE DI LEGNO.

SE PREFERITE, POTETE UTILIZZARE ANCHE CIOCCOLATO AL LATTE O ALLA NOCCIOLA OPPURE BIANCO: QUEST'ULTIMO, TRA L'ALTRO, SI PRESTA A ESSERE COLORATO CON COLORANTI ALIMENTARI, A PIACERE.

VARIATE ANCHE LE TONALITÀ DELLE DECORAZIONI E DELLA GRANELLA, UTILIZZANDO NOCI O PISTACCHI.

PREPARAZIONE



SBUCCIATE LE BANANE, TAGLIATELE IN 4 TRONCHETTI E INFILATE CIASCUN PEZZO SU UNO STECCO DA GELATO. METTETE LE CODETTE O LA MOMPARIGLIA E LA GRANELLA DI NOCCIOLE IN DUE CIOTOLE SEPARATE.



TRASFERITE LE GOCCE DI CIOCCOLATO IN UNA CIOTOLA DI CERAMICA E FATELE FONDERE AL MICROONDE A 300 W DI POTENZA PER DUE O TRE MINUTI, OPPURE FATELE FONDERE A BAGNOMARIA. MESCOLATE IL CIOCCOLATO PER RENDERLO OMOGENEO E IMMERGETE I TRONCHETTI DI BANANA IN MODO DA RICOPRIRLI COMPLETAMENTE.



ROTOLATE 4 GELATI NEGLI ZUCCHERINI E ALTRI 4 NELLA GRANELLA DI NOCCIOLE. APPOGGIATELI SU UN VASSOIO RICOPERTO DI CARTA DA FORNO E FATELI RAFFREDDARE IN FREEZER PER CIRCA 5 MINUTI, FINCHÉ IL CIOCCOLATO SI SARÀ RAPPRESO. SERVITELI SUBITO.

Dal sito www.cucchiaio.it