LINDA BEN

Grillaðir bananar með súkkulaðiperlu rjómasúkkulaði



Eldunartími

15 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Grillaðir bananar með súkkulaðiperlu rjómasúkkulaði.
Er til sumarlegri eftirréttur en grillaðir bananar? Ég á að minnsta kosti erfitt með að finna hann.
Þessir grilluðu bananar eru alveg einstaklega góðir! Rjómasúkkulaðið með súkkulaðiperlunum gerir þá ekki aðeins fallega og skemmtilega, heldur gefa perlurnar bönununum skemmtilegt stökkt element sem gerir þá ómótstæðilega!
Ég mæli með að kaupa einn poka af súkkulaðiperlum í lausu með og skreyta banana með þeim þegar þeir eru tilbúnir, bananarnir verða að algjörri lita og gleði sprengju.

Grillaðir bananar með súkkulaðiperlu rjómasúkkulaði

- 3 bananar
- 150 g Síríus rjómasúkkulaði með súkkulaðiperlum
- Síríus sælkerabaksturs súkkulaðiperlur sem skraut

Aðferð:

1. Kveikið á grillinum og stillið á vægan til meðal hita.
2. Skerið rauf í bananana langsum og raðið 6-7 bitum af rjómasúkkulaðinu ofan í raufina á hverjum banana.
3. Pakkið bönununum í álpappír og grillið varlega þar til bananarnir eru orðnir mjúkir og súkkulaðið bráðnað.
4. (hægt er að baka bananana inn í ofni en þá stilliði ofninn á 220°C og undir+yfir hita, bakið í u.þ.b. 15 mín inn í álpappírnum).

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.