LINDA BEN

Grillað smore’s nachos



Eldunartími

30 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Útilegueftirréttur er eitthvað sem er alltaf gaman að gera. Það er klassískt að grilla banana og setja í þá allskonar gott súkkulaði, en það hafa kannski færri prófað að skera þá niður og setja í grillbakka með sykurpúðum og súkkulaði.
Þetta smore's nachos er einmitt þannig og það er óhemju gott!
Maður byrjar á því að skera bananana niður og raða í bakkann. Einhverjum gæti þótt það freistandi að sleppa bönunum og fara beint í að raða namminu á bakkann, en ég mæli sterklega gegn því þar sem þeir eiginlega gera réttinn. Það er bara eitthvað við grillaða banana með súkkulaði.
Ofan á bananana raðar maður sykurpúðum og súkkulaði sem maður grillar þar til bæði hefur bráðnað.
Ef þér finnst verra að grilla réttinn eða ert ekki með grill þá er í góðu lagi að smella réttinum inn í ofn. Allt eins og þér hentar best.
Ég mæli mikið með því að nota rjómasúkkulaðið með trompbitunum þar sem lakkrísinn í súkkulaðinu gerir svo mikið, súkkulaðiperlurnar koma líka með svo skemmtilegt króns á sama tíma og þær gera réttinn svo fallegan.

Grillað smores nachos

- 2 bananar
- 1 poki sykurpúðar (hægt að blanda saman 1/2 poka af stórum sykurpúðum og 1/2 af litlum)
- 300 g Síríus rjómasúkkulaði með trompbitum
- 100 g Síríus súkkulaðiperlur
- Hafrakex

Aðferð:

1. Í grillbakka skeriði bananana niður og dreifið þeim í botninn á grillbakkanum.
2. Setjiði sykurpúðana yfir bananana.
3. Brjótið súkkulaðið niður og dreifið því á bakkann.
4. Dreifið súkkulaðiperlunum yfir.
5. Setjið bakkann á grillið og grillið þar til súkkupúðarnir eru orðnir mjúkir og súkkulaðið bráðnað, mér fannst best að stilla á meðal lágan hita og loka grillinu. Ef þið viljið er einnig hægt að baka réttinn inn í ofni en þá stillir maður ofninn á 170°C, undir og yfir hita og bakar þar til sykurpúðarnir brúnast örlítið.
6. Berið fram með hafrakexi sem þið notið eins og snakkflögur í nachos. Það er líka hægt að nota skeið til að setja ofan á kexkökurnar.

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.