



BANANE AL CIOCCOLATO CON OVOMALTINE



PREPARAZIONE BANANE AL CIOCCOLATO CON OVOMALTINE

INGREDIENTI

- 4 banane
- 4 file di cioccolato
Ovomaltine
- Fogli d'alluminio

PREPARAZIONE

1. Incidere le banane non sbucciate nel senso della lunghezza, sul lato interno della curva. Non tagliarle completamente.
2. Versare il cioccolato Ovomaltine nell'apertura in modo uniforme.
3. Avvolgere accuratamente ogni banana nel foglio d'alluminio.
4. Adagiare le banane avvolte sulla brace calda per circa 8-12 minuti, finché il cioccolato non si è sciolto e la banana non è morbida.
5. Estrarre con attenzione le banane dalla brace, aprire leggermente il foglio d'alluminio e gustare direttamente dalla buccia con un cucchiaino. Il foglio d'alluminio funge anche da piatto.