# Polos de plátano y chocolate

## Raciones para 4

- ❏ 2 Plátanos
- ❏ 300 g Chocolate
- ❏ Almendras
- ❏ Pistachos
- ❏ Coco rallado
- ❏ Bolitas de caramelo

1. Empezamos pelando los plátanos, los cortamos a la mitad y les clavamos un palito de helado. A continuación los guardamos en el congelador unas 2h.
2. Mientras tanto podemos preparar los toppings que más nos gusten. En nuestro caso hemos picado unas almendras tostadas y unos pistachos y los hemos colocado en un plato llano junto al coco rallado y bolitas de caramelo.
3. Cuando el plátano ya esté congelado, derretimos el chocolate negro al baño maria y lo ponemos en un vaso alto.
4. Introducimos los plátanos congelados en el chocolate, dejamos que caiga el exceso de chocolate y los pasamos por cada uno de los toppings.
5. Dejamos que el chocolate cristalice y ya tenemos una merienda riquísima y saludable!

# Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/polos-de-platano-y-chocolate/