

## 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 maría 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 