

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 