



Banaaniveneet

Aineet: (kolme annosta)
3 banaania
15 maitosuklaanappia
(tai rouhittua suklaata)
1/2 l vaniljajäätelöä

Valmistus: 1. Leikkaa banaanit irti tertusta ja lyhennä kanta. Vedä banaaneihin juuresveitsellä syvä viilto kuoren läpi lähes pohjaan saakka.

2. Paina suklaanapit syvälle avattuun banaaniin, ja aseta hedelmät uuninkestävään vuokaan. Paista uunin keskiosassa noin 12 minuuttia eli kunnes banaanit tummuvat ja suklaa sulaa.

3. Nosta banaaniveneet syville lautasille ja tarjoa jäätelöpallojen kera.

Kypsentaminen mikrossa:

Paista täytettyjä banaaneja kolme minuuttia suurimmalla teholla. Tarkista kypsyyt ja jatka tarvittaessa paistamista minuutin ajan. Vedä banaaneihin syvä viilto. Täytä suklaalla ja pane uuniin. Tarjoa vaniljajäätelön kera.