

Frozen Banana Sticks

Ingredients

1/2 bag chocolate chips (340 g)	1 cup chopped walnuts
1/4 cup milk	wax paper
1/2 bag of coconut (200 g)	2 bowls
4 or 5 bananas	popsicle sticks

Instructions

Combine the chocolate chips and milk in a microwave safe bowl. Heat in microwave oven on high until chocolate is melted. Set aside.

Put the chopped walnuts in one bowl and the coconut in another. Place wax paper on plates.

Peel a banana and cut it into three equal pieces. Insert the popsicle stick in the end of each piece and dip in the chocolate until covered, then roll it around in the nuts or coconut (or both!).

Put the filled plates in the freezer and wait as long as you can.

Bâtonnets de bananes surgelés

Ingrédients

1/2 sac pépites de chocolat (340 g)
1/4 tasse lait
1/2 sac noix de coco (200 g)
4 ou 5 bananes
1 tasse noix hachées
papier ciré
2 bols
bâtonnets de bois pour sucettes glacées

Directives

Incorporer les pépites de chocolat et le lait dans un bol pouvant aller au four à micro-ondes. Faire chauffer au four à micro-ondes à puissance élevée jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Mettre de côté.

Placer les noix hachées dans un bol et la noix de coco dans un autre. Ensuite, placer le papier ciré sur des assiettes.

Peler une banane et la couper en trois morceaux de taille égale, puis insérer un bâtonnet dans le bout de chaque morceau. Ensuite, tremper le morceau dans le chocolat jusqu'à ce qu'il soit recouvert, puis le rouler dans les noix ou dans la noix de coco (ou les deux!).

Placer les assiettes pleines au congélateur et résister le plus longtemps possible.

