

Banana com Chocolate e Pistache

6 porções

Ingredientes

ou

3 unidades de banana nanica crua (300 g)

ou

1 colher de sopa de óleo, industrial, coco (hidrogenado), usado para creme chantilly e cobertura de café (14 g)

ou

100 gramas de chocolate meio amargo

ou

50 gramas de pistache

Método de preparo

1
Você vai precisar de 6 palitos de picolé ou de churrasco. Triture o pistache e reserve.

2
Forre uma assadeira com papel manteiga

3
Descasque as bananas e corte-as ao meio na transversal. Enfie o palito no meio de cada banana e leve ao congelador.

4
Coloque o óleo de coco em uma panela pequena e leve ao fogo baixo ou médio (varia de fogão para fogão) e acrescente o chocolate. Mexa até derreter, mas fique de olho para não queimar.

5
Retire as bananas do congelador e mergulhe-as no chocolate, polvilhando pistache moído por cima.

6
Congele por no mínimo 30 minutos antes de servir.