Banane al cioccolato

Un dessert semplice e molto apprezzato. Ideale da preparare accanto o sul fuoco.

Ingredienti

- Banane (una per persona)
- Cioccolato al latte/al latte (una riga per banana)
- (eventualmente un foglio di alluminio)

Avrete anche bisogno di: Un cucchiaio piccolo per persona e un coltello per aprire le banane.

Preparazione

- Incidere la banana nel senso della lunghezza con un coltello sul lato curvo verso l'interno.
- Inserire i singoli pezzi di cioccolato nella fessura ottenuta.
- (Se necessario, avvolgere con un foglio di alluminio)
- Mettere la banana nella brace per riscaldarla (il fuoco non deve più bruciare).
- Togliere delicatamente dal fuoco dopo 10-15 minuti. Mangiare con un cucchiaino.

Immagini

Fonti

- **Immagine di copertina:** Ramun Badertscher, www.ramunbadertscher.ch
- **Immagini:** Ramun Badertscher, www.ramunbadertscher.ch