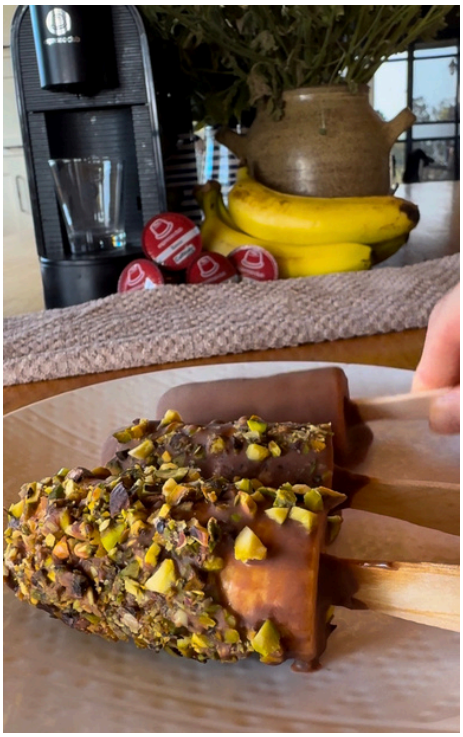
קראנץ' בננה, שוקולד ופיסטוק

דיאנה יוסף



מצרכים:

- 3–2 בננות
- 200–150 גרם שוקולד מריר (לגרסה טבעונית) או שוקולד חלב
- 5–4 כפות פיסטוקים קצוצים
- 1 כפית שמן זית או שמן קוקוס
- חצי מתכולת קפסולת קפה של אספרסו קלאב
- מקלות ארטיק

אופן ההכנה:

1. קולפים את הבננות, חוצים אותן ונועצים מקל ארטיק בכל חצי.
2. ממיסים במיקרוגל את השוקולד יחד עם השמן והקפה בפולסים קצרים, תוך ערבוב, עד לקבלת תערובת חלקה.
3. טובלים את חצאי הבננות בשוקולד המומס עד לציפוי אחיד.
4. מפזרים מיד מעל הציפוי פיסטוקים קצוצים.
5. מניחים את הבננות על תבנית מרופדת בנייר אפייה ומעבירים למקפיא לכ־30 דקות, עד שהשוקולד מתקשה.

מגישים קר ונהנים מחטיף קראנצ'י, מתוק ומפנק!

espresso club

לקוחות VIP נהנים יותר!

קפסולות במחיר מוזל
אביזר לבחירה מתנה!
משלוחים ללא עלות
אחריות נוספת על המכונה

*4994
אספרסו קלאב
פשוט לשתות קפה