

detkityumen.ru

Конфеты с банановой начинкой



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

печенье - 1 пачка

вареная сгущенка - 1ст.л. (с горкой)

половина банана

2 ст.л. грецких орехов (измельченных)

белый шоколад - пол плитки

Приготовление:

1. Сначала нужно измельчить печенье. Можно в блендере. Я скалкой.
2. Добавить к измельченному печенью полную ложку вареной сущенки. Хорошо перемешать в однородную массу.
3. Банан порезать.
4. Вариант 1. Сделать из массы лепешечку, положить кусочек банана. Сформировать шарик. Сверху полить горьким шоколадом и пирожное готово. Обвалять в орехах.
5. Вариант 2. Высыпала эти измельченные орехи в эту массу, замесить. Сделала колбаску, расплющила ее, в серединку уложила кусочки бананов. Края зашипала. Покатала, чтобы кругленько и ровненько было. Порезала на кусочки.
Пол плитки растопила и бока в шоколад окунула. Присыпала еще сверху измельченным печеньем.
Поставила в морозилку на несколько минут, чтобы шоколад застыл.

И вот такие конфетки у меня получились.

Приятного аппетита!

10.03.2017

[apenko_elena](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/534/