

# BANANOWE LODY

## PRODUKTY:

- 3 banany
- 150g gorzkiej czekolady;
- łyżka oleju np.: rzepakowego;
- posypka do lodów np.: wiórki kokosowe, posiekane orzechy lub migdały;
- 6 patyczków do lodów za które mogą posłużyć np.: słomki, patyczki do szaszłyków 😊



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Banany obrać ze skórki i przekroić na pół. W każdą połówkę wbić patyczek do lodów. Banany ułożyć na desce wyłożonej papierem do pieczenia i włożyć do zamrażarki na ok. 1- 1,5 godziny.



2. Po tym czasie razem z rodzicem należy posiekać czekoladę i połączyć z olejem, a następnie roztopić w kąpeli wodnej. Przy pomocy łyżeczki polewać szybko banany roztopioną czekoladą. Trzeba pamiętać, że czekolada szybko zastyga, dlatego trzeba od razu posypywać wybraną posypką.



3. Podawać od razu lub ułożyć z powrotem na desce z papierem i włożyć do zamrażarki na ok. 1 godzinę, aby czekolada stwardniała. Dłużej mrożone banany robią się bardzo twarde. Dlatego też mocno zmrożone należy wyciągnąć około 10 - 15 minut wcześniej przed spożyciem, aby lekko zmiękły.

**KRYTERIA SUKCESU UCZNIĄ:**

- potrafię postępować zgodnie z przepisem;
- znam zasady higieny podczas przyrządzania posiłku;
- sprzątam swoje stanowisko po skończonej pracy;