Gefrorene Schoko-Bananen-Bites

***Zutaten***

-2 Bananen

-7 TL Erdnussmus (100% Erdnüsse)

-1 TL Kokosöl

-50 g dunkle Schokolade (mind. 70% Kakao)

***Zubereitung***

-Schneide die Bananen in Scheiben und lege die Hälfte davon auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Danach belegst du jede Bananenscheibe mit ca. einem halben TL Erdnussmus und einer zweiten Banane sodass ein kleines Sandwich entsteht das du ca. 1 Stunde einfrierst.

Schmelze die Schokolade mit Kokosöl im Wasserbad und tauche die kalten Bananenbites bis zur Hälfte ein. Lege sie zurück aufs Blech und frier sie eine weitere Stunde ein dann sind sie genussbereit.