

# Ricette a quadretti

## Banana pop, aspettando Agata



Chiuso il capitolo delle ricette realizzate al **cooking lab** di **California Bakery** ([qui](#), [qui](#) e [qui](#)), faccio un passo indietro...

Precisamente torno all'ultima settimana di gennaio quando, con tante amiche, abbiamo organizzato il **baby shower** in onore di Agata e della sua futura mamma Irene!

Per l'occasione ognuna di noi ha preparato qualcosina da mangiare, sia dolce che salato. Personalmente ho riproposto i miei soliti **muffins al cavolfiore e curry** (li ho fatti mille volte ma sono sempre una garanzia di successo) e questi **banana pop**.

Li avevo visti tempo fa su una rivista e mi erano sembrati molto carini e adatti ad una festina di bambini o anche per un baby shower, come in questo caso.

Sono abbastanza **veloci da realizzare ma di grande effetto**, almeno secondo me! E poi avevo questi stecchi di legno da ghiacciolo, comprati tempo fa ad una fiera, che dovevo ancora utilizzare e si sono rivelati perfetti per scriverci sopra con i timbrini!

N. porzioni: 10

Tempo: 150 min

## **Ingredienti**

- 2 banane grandi mature ma sode
- 100 gr cioccolato fondente da copertura
- bastoncini da gelato
- confettini colorati

## **Istruzioni**

1. Tagliare le banane sbucciate in cinque pezzi ed infilare al centro di ognuno uno stecco da gelato.
2. Disponerli su un foglio di carta forno e riporre in freezer per due ore.
3. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, facendo ben attenzione che la ciotola col cioccolato non venga a contatto con l'acqua.
4. Prendere uno stecco alla volta e intingere l'estremità con la banana nel cioccolato, facendolo aderire su tutti i lati.
5. Appoggiare la banana ricoperta su un foglio di carta forno e decorare subito con i confettini colorati.
6. Procedere nello stesso modo con gli altri stecchi.
7. Servire subito o riporre in freezer.

## **Varianti**

Io ho usato confettini colorati per la decorazione ma ognuno può variare a suo piacimento, ad esempio utilizzando dei confettini al cioccolato o della frutta secca tritata.

## **Note**

Consiglio di prendere uno stecco di banana alla volta perchè è importante che quest'ultima sia ben ghiacciata quando viene ricoperta col cioccolato fuso, altrimenti tenderà a sciogliersi.