



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **15 perc**



Répási Eszter

CSOKOLÁDÉS-BANÁNOS VIETNAMEI NEM

Erre a hétvégére egy ízletes recept jutott: ropogós vietnami nem édes változata sütés nélkül, melyet kézzel szoktak fogyasztani. Mártás csokoládészószba, mely kakaóban gazdag, kalóriában pedig szegény.

HOZZÁVALÓK

6 db leveles tészta
2 db nagy banán (vagy
3 kicsi)
1 kávéskanál fahéjpor

1 evőkanál durva
cukor (barnacukor)
1 evőkanál sovány
cukrozatlan kakaó
0.2 dl félzsíros tej

25 g fekete
főzőcsokoládé
1 kávéskanál
Maizena(kukoricakeményítő)

30 g porcukor

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózt tartalmaz
Tojást tartalmaz

- 1 Melegítse elő a sütőt.
- 2 Egy serpenyőben pirítsa 5 percen át fedő alatt a kis darabokra vágott banánt a cukorral. Hagyja kihűlni.
- 3 Vágja ketté a leveles tésztákat. Tegyen mindegyikbe egy-egy kanál kompótot, göngyölje össze, majd hajtsa rá a fél tésztát a kompótra, és alakítson ki vietnami nemet.
- 4 Végezze el ezt a többivel is. Helyezze a nemeket sütőlapra, és grillezze őket 8–10 percre, amíg el nem színeződnek.
- 5 Melegítse fel egy kis serpenyőben a porcukrot, a kakaót és a csokoládét. Adja hozzá a tejben feloldott kukoricakeményítőt, és addig kavargassa fakanállal, amíg be nem sűrűsödik.
- 6 Tegye ki a szósz négy kehelybe. Tányéronként 3-3 nemet szolgáljon fel, csokoládéval töltött kehellyel kísérve.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**



auchan