

Bevroren bananenlollies / Frozen banana popsicles



Boodschappenlijstje

2 rijpe bananen
100 gram natuurlijke yoghurt
180 gram chocolade
regenboog sprinkels

Ook nodig

4 houten lollystokjes

Zo maak je bevroren bananen-lollies

Pel de bananen en snij de uiteinden af, als je ze netter wil hebben.

Snij elke banaan in 2 gelijke stukken en druk ze op de stokjes.

Leg de vier bananenlollies op een schaal en zet ze onafgedekt 1 uur in de vriezer.

Doe de yoghurt in een hoog glas of kan en dip elke bananenpop in de yoghurt, om te coaten.

Leg de lollies vervolgens terug op de schaal om ze opnieuw in te vriezen tot ze stevig zijn.

Smelt de chocolade en giet het in een mok.

Doop het eind van elke bananenpop in de chocolade en strooi er sprinkels over.

De chocolade stolt vrijwel onmiddellijk dus maak de bananenlollies 1 voor 1 af.

Bewaar de bananen-lollies in de vriezer tot je ze serveert,

In de vriezer blijven de bananen-lollies tot wel 1 week goed

Bevroren bananenlollies / Frozen banana popsicles



Shopping list

2 ripe bananas
100g natural yogurt
200g dark chocolate
1 tbsp hundreds and thousands

You will also need

4 wooden lolly sticks

How to make frozen Banana Pops

Peel the bananas and trim off the very ends if you'd like them neater.
Chop each banana into 2 equal-sized chunks. push on the sticks

When all four banana pops are made lay on a baking tray.
Put them in the freezer, uncovered, for 1 hr.

Put the yogurt into a tall glass or jug then dip each banana pop into the yogurt to coat.
Then place the lollies back onto the tray to refreeze until set.

Melt the chocolate, then pour it into a mug, dip the end of each banana pop in the chocolate.
Then sprinkle over the hundreds and thousands.

The chocolate sets pretty much instantaneously, so finish the pops one by one.
Keep the banana pops in the freezer until you serve them,

The Banana Pops will keep in the freezer for up to 1 week