

Grillowane banany z czekoladą – Przepisy Grill360

Składniki

świeże banany
tabliczka czekolady mlecznej

Przygotowanie:

1. Świeże banany w skórce przekrojęm wzdłuż, na głębokości ok. 0,5 cm, tak aby cięcie nie przepołowiło owoców. Stworzone w ten sposób kieszonki napełnięm kostkami mlecznej czekolady. Idealnie w tej roli sprawdzi się także czekolada z chilli lub każda inna, której smak uwielbiacie.
2. Nadziane czekoladą banany umieściłem na rozgrzanym ruszcie, zakładając ok. 20-minutowy czas pieczenia.
3. Warto jednak pamiętać, że o stopniu wysmażenia, decyduje rozmiar owocu, dlatego należy regularnie zaglądać pod pokrywę grilla.
4. Po upływie **20 minut**, grillowane banany ładnie szerniały, ale były nadal twarde, w związku z czym przedłużyłem grillowanie o kolejne 10 minut. Po tym czasie, owoce stały się odpowiednio miękkie, a nadzienie czekoladowe, idealnie płynne. Miękości skórki i płynny miąższ, to znak, że deser jest gotowy.