



## You need

For six banana pops



**3 ripe bananas**  
3 bananes mûres

**6 popsicle sticks**

6 bâtonnets



**80g chocolate chips**  
80 g de pépites de chocolat

**2 tablespoons coconut oil**  
2 cuillères à soupe d'huile de coco



**sprinkles**  
vermicelles en sucre

**chopped hazelnuts**  
noisettes hachées



**desiccated coconut**  
noix de coco râpée

# Frozen banana pops

Bâtonnets de bananes glacées

Ces bâtonnets de bananes glacées sont délicieux et rafraîchissants. Ils sont parfaits pour les beaux jours !



**1** Peel the bananas and cut them in half. Insert a popsicle stick into one end.

Épluche les bananes et coupe-les en deux. Insère un bâtonnet dans chaque moitié de banane.



**2** Place the bananas on a baking sheet lined with parchment paper. Freeze for 2 hours or more.

Place les bananes sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Mets au congélateur pendant deux heures au moins.



**3** Melt the chocolate in the microwave or in a bain marie. Mix in the coconut oil until smooth. Now dip each frozen banana in the chocolate.

Fais fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Ajoute l'huile de coco jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Trempe chaque banane glacée dans le chocolat.



**4** Sprinkle the bananas with the sprinkles, hazelnuts and desiccated coconut. Freeze again for six to eight hours. Yum!

Saupoudre les bananes avec des vermicelles de sucre, des noisettes hachées et de la noix de coco râpée. Congèle-les pendant six à huit heures. Miam !