

## BANANINIAI SALDAINIAI

### Jums reikės:

(25 saldainiams)

2 bananų,

2 š. žemės riešutų kremo  
(glotnaus, be gabaliukų, sudėtyje –  
tik riešutai, be jokių pridėtinųjų aliejų,  
druskos),

200 g juodo konditerinio  
šokolado,

1 arb. š. kokosų aliejaus.



### Papuošimui:

Kokosų drožlių,  
Džiovintų vaisių,  
Riešutų.



Recepto autoriai:  
Vytautas Braukyla (3 m.) ir  
mama Laima Braukyliene,  
Kauno Aleksoto lopšelis-darželis,  
„Žiniukų“ grupė.

### Gaminimo eiga:

Supjaustome bananus 3 mm storio griežinėliais. Tada mažasis kulinaras patepa banano griežinėlių žemės riešutų sviestu, o mamytė uždeda kitą griežinėlių ant viršaus ir perkelia gautą „sumuštinuką“ ant lentelės, padengtos kepimo popieriumi. Procesas, reikalaujantis susikaupimo ir kruopštumo ☺ Gautus „sumuštinukus“ dedame į šaldiklį ir šaldome apie 1-1 val. 15 min.

Ant puodo su karštu vandeniu dedame vonelę (dubenėlį) ir į ją sudedame kokosų aliejų ir šokoladą. Ištirpiname.

Iš šaldiklio ištraukiame sušalusius bananų „sumuštinukus“, pasmeigiame smeigtuku ir pliumpu – maudom šokolado vonelėje. Nuvarvinam ir dedam ant kitos lentelės su kepimo popieriumi.

Tuomet, nedelsiant nei akimirks, mažasis kulinaras puošia ką tik išmaudytą bananą, kol šokoladas nespėjo sustingti: barsto kokosų drožlėmis arba patupdo kokų riešutą ar džiovintą spanguolę ant saldainio viršaus. Šis darbelis vaikui irgi labai smagus (bei skanus, nes šiek tiek riešutų nukeliavo į bumytę).

Baigę nardinti šokolade ir puošti visus bananų „sumuštinukus“, dedame saldainius atgal į šaldiklį kokiom 15 minučių.

Po 15 min. ištraukiam ir skanaujame ☺ Ko nesuvalgom, laikom šaldytuve. Skanaus!