



Autre

Tourelles de gaufres au beurre de cacahuète et à la banane

Pour 2 personnes.

Ingrédients

4 gaufres grille-pain (surgelées)
1 banane (en rondelles)
2 cuillères à café de miel
2 cuillères à soupe de beurre d'arachide
beurre

Qui peut résister à ces jolies tourelles de gaufres au beurre de cacahuète et à la banane? Petits et grands en raffolent sur un bois à brochette! Chouette comme en-cas, original comme dessert.

Méthode de préparation

Toastez les gaufres dans le grille-pain ou au four, comme indiqué sur l'emballage.

Tartinez toutes les gaufres d'une fine couche de beurre de cacahuète. Répartissez la banane sur la moitié des gaufres. Aspergez d'un peu de miel et fermez avec les gaufres non garnies.

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et dorez-y les gaufres sur les 2 faces.

Construisez une petite tour avec les gaufres chaudes. Coupez en quatre, tenez en place avec un bois à brochette et servez immédiatement.

