

Frukt på bålet

Desserten smaker ekstra godt når du lager den på bålet! Hva med banan med smeltet sjokolade, eller kanskje et bakt eple?

Bakt eple

Du trenger: et stort eple, smør, brunt sukker/honning, rosiner, aluminiumsfolie

- Skyll eplet og stikk ut kjernehuset. Smør eplet inn med smør og pakk inn i folie. Fyll med brunt sukker/ honning og rosiner.
- Settes i bålets glør i 15 min. La eplene avkjøles noen minutter etter at folien er åpnet.

Banankos

Du trenger: en banan, kokesjokolade, aprikos, aluminiums-folie

- En banan flekkes på langs av skinnet, mellom skallet og bananen legges små biter av sjokolade. Aprikoser legges over åpningen.
- Pakk inn i folie og la ligge i glørne i 5-6 minutter.

Banansplitt

Du trenger: en stor banan, koke-sjokolade, aluminiumsfolie

- Skjær ett snitt på den buede siden av bananen og fyll den med biter av kokesjokolade.
- Pakk bananen i folie og la den ligge 5 minutter i bålets glør.

Banankokos

Du trenger: en banan, smør, grapefruktjuice, sukker og kokosmasse.

- Bananen skrelles, deles på langs og legges i folie. Hell litt sukker og juice over.
- Lukk folien godt og legg pakken i glørne. Pynt med kokosmasse til slutt.