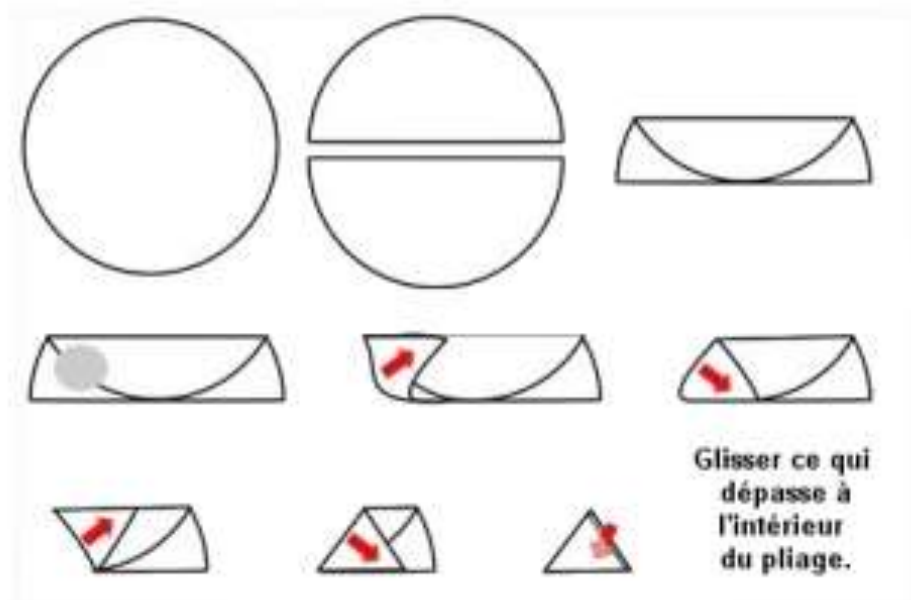


Samossa banane chocolat .

Ingrédients Pour réaliser cette recette, il vous faut : - une banane coupée en rondelle - 12 morceaux de chocolat –du beurre et un peu de sucre glace - 6 feuilles de brick



Préparation Avant de commencer la préparation, préchauffez votre four à 180 degrés.

Coupez chaque feuille de brick en deux.

Placez la feuille de brick sur votre table et veillez à ce que la partie arrondie se trouve de votre côté.

Posez sur l'extrémité en haut **sur gauche** un morceau de banane et de chocolat.

Rabattez le côté arrondi vers le haut. Prenez le côté gauche vers le bas et rabattez le tout vers le haut. Refaites l'opération plusieurs fois afin de former les samossas.

Placez un papier sulfurisé sur la plaque de votre four et disposez-y les samossas. De cette manière, la préparation se détachera plus facilement.

à l'aide d'un pinceau les badigeonner de beurre fondu et saupoudrez les samossas de sucre glace avant de les laisser cuire à 180 degrés pendant environ 10 minutes. Vous obtiendrez des samossas délicieux. Vous pouvez servir ce gouter avec du lait ou du jus de fruit. Vous avez la possibilité de choisir d'autres garnitures salées ou sucrées pour vos samossas.