



You need

For 4 people



2 unpeeled bananas
2 bananes avec leur peau



lemon juice
le jus d'un citron



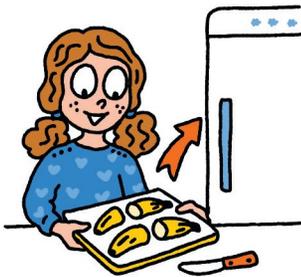
150g dark chocolate
150g de chocolat noir



12 red and orange Smarties
12 Smarties rouges et orange



8 candy eyes
8 yeux en sucre



1 Cut the unpeeled bananas in half. Put the four banana halves in the fridge for two hours.

Coupe les bananes en deux (avec leur peau). Mets les quatre demi bananes dans le réfrigérateur pendant 2 heures.



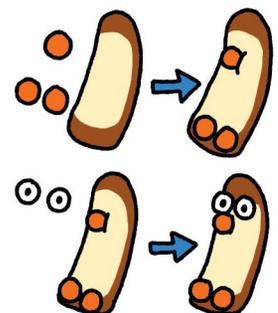
2 Melt the chocolate in a bain-marie. Take the bananas out of the fridge and peel them. Brush them with lemon juice.

Fais fondre le chocolat au bain-marie. Sors les bananes du réfrigérateur. Enlève la peau. Pour qu'elles ne noircissent pas, badigeonne-les de jus de citron.



3 Dip the bananas in the chocolate: first the top, then the back. Then dip the bottom. Place them on greaseproof paper.

Trempe les bananes avec précaution dans le chocolat fondu, d'abord la pointe et la partie bombée. Pose les bananes chocolatées sur du papier sulfurisé.



4 Stick the Smarties on to make the nose and feet. Stick the candy eyes on. Put your penguins back in the fridge for one hour.

Dépose délicatement les Smarties pour faire le bec et les pattes. Place les yeux en sucre. Remets tes pingouins au frais pendant une heure. Régale-toi!

Banana penguins

Pingouins banane-chocolat

Ils sont à croquer ces petits pingouins sur la banquise!

