



Petits diables

Mise en place et préparation: env. **30 min**

Cuisson au four: env. **20 min**

pièce: 174 kcal, lip 7 g, glu 24 g, pro 4 g

Ingrédients

pour 4 personnes

500 g de **pâte à pizza**

100 g de **chocolat noir**, grossièrement haché

1 petite **banane**, en 12 tranches

un peu de **crème à café** pour badigeonner

Préparation

1. Diviser la pâte en 12 parts égales, aplatir. Répartir dessus le chocolat et les tranches de banane. Relever le bord, bien resserrer pour façonner des boules, entailler plusieurs fois en croix avec des ciseaux sur env. 2 cm de profondeur, écarter légèrement les pointes.

Cuisson: env. 20 min dans le bas du four préchauffé à 200°C.
Retirer, badigeonner de crème à café, laisser refroidir sur une grille.