

POP-SPLIT

Portions : 6 tasses

Rendement : 5 minutes

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
60 ml (¼ tasse)	grains de maïs soufflé	<ol style="list-style-type: none"> Mélanger ¼ de tasse de grains de maïs avec ¼ c. à thé d'huile et une pincée de sel. Déposer le tout dans un sac de papier brun, à la verticale. Sceller l'ouverture en pliant le haut du sac sur lui-même et en repliant les coins Régler le micro-onde à une puissance maximum pendant 1 min 30 s à 2 min. Pour éviter de le brûler, arrêter lorsque les « pop » ralentissent et qu'il faut compter 2 secondes avant un autre bruit. Après cuisson, transférer le maïs soufflé, les fruits lyophilisés et les pépites de chocolat dans un bol. Bien mélanger.
2,5 ml (½ c. à thé)	huile	
1 pincée	sel (facultatif)	
1	sac de papier brun	
1 sachet (28g)	bananes et fraises lyophilisées	
80 ml (⅓ tasse)	pépites des chocolat noir	

