



Ingredients / *Ingredientes*

Banana / *Platano*

Vanilla yogurt (not Greek yogurt) / *Yogur*

Mini chocolate chips / *Chispas chocolate*

Special equipment: 6 wooden popsicle sticks / *Equipo especial: 6 palitos de paleta de madera*

Instructions / *Instrucciones*

1. Line a baking pan with parchment or waxed paper. *Cubre un molde para hornear con pergamino o papel encerado.*
2. Peel the bananas and cut them in half crosswise at a slight angle. Insert a popsicle stick into the cut end of each banana and push it about halfway up. *Pela los plátanos y córtalos por la mitad transversalmente en un ángulo ligero. Inserta un palito de helado en el extremo cortado de cada plátano hasta la mitad.*
3. Put the yogurt into a small bowl. Hold onto the pops by the popsicle sticks and roll each banana in the yogurt to coat the exterior (tilting the bowl so the yogurt pools on the side makes this easier). Let excess yogurt drip back into the bowl (you can run your finger along the back of the bananas to remove the excess). Lay the pops in the baking pan. You will have leftover yogurt. *Pon el yogur en un tazón pequeño. Sostén los palitos con plátano, y haz rodar cada plátano en el yogur para cubrir el exterior (inclinarse el tazón para que el yogur se acumule a un lado hace que esto sea más fácil). Deja que el exceso de yogur vuelva a gotear en el tazón (puedes pasar el dedo por la parte posterior de los plátanos para eliminar el exceso). Coloca las paletas en el molde. Te sobrará yogur.*
4. Push the pointy top of 2 chocolate chips into each banana to make the eyes of the ghosts. *Empuja la parte de arriba puntiaguda de 2 chispas de chocolate en cada plátano para hacer los ojos de los fantasmas.*
5. Put into the freezer to firm up, at least 3 hours. *Llevar al congelador, mínimo 3 horas.*
6. Remove pops from the freezer. *Retire las paletas del congelador.*
7. Serve straight from the freezer. *Servir directamente del congelador.*

Note: Once pops are frozen, store them in a resealable bag or covered container in the freezer.

Nota: Una vez que las paletas estén congeladas, guárdalas en una bolsa con cierre o en un recipiente tapado en el congelador.