

Labužnické banánové překvapení

Kategorie: Ovoce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

na těsto potřebujeme:

150 g hladké mouky

1 vejce

20 g másla

15 g droždí

cukr

mléko

vejce na potřetí těsta

na náplň:

4 banány

nugátová pomazánka

šlehačka

čokoládové hoblinky

Postup

Z mléka, droždí, hladké mouky a cukru připravíme kvásek. Do mísy prosejeme hladkou mouku, rozpuštěné máslo, vejce, cukr a vykynutý kvásek. Vypracujeme těsto, které necháme vykynout. Pak jej rozválíme a vykrojíme 4 čtverce podle velikosti banánů. Na každý kousek těsta rozetřeme nugátovou pomazánku a položíme banán. Zabalíme, potřeme vejcem a dáme péct do vyhřáté trouby při 150 stupních dozlatova. Vlažné ozdobíme šlehačkou a posypeme čokoládovými hoblíčky.