



przepisy.pl

# Empanady z bananem i czekoladą

 45 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- olej roślinny
- gorzka czekolada - 200 gramów
- cukier - 2 łyżki
- sok z cytryny - 3 łyżki
- ciasto filo - 8 sztuk
- mielony cynamon - 1 łyżka
- cukier puder - 1 łyżka
- banany - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Banany pokrój. Wymieszaj z cukrem, sokiem z cytryny.
2. Czekoladę połam na małe kawałki i dodaj do owoców.
3. Płaty ciasta przekrój wzdłuż na pół i posmaruj olejem. Na rogu ciasta umieść parę łyżeczek nadzienia bananowego, załóż róg, aby powstał trójkąt i zamknij w nim nadzienie. Zawijaj tworząc trójkąty tak by płat był zużyty.
4. Trójkąty oprósz cukrem pudrem i cynamonem, ułóż na blaszce i piecz 15 minut w piekarniku nagrzanym do 190 stopni.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)