



przepisy.pl

PIEROŻKI Z BANANEM I CZEKOLADĄ



30 minut



Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka - 50 dekagramów
- żółtko - 2 sztuki
- drożdże - 4 dekagramy
- mleko - 1 szklanka
- cukier puder - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 opakowań
- sól - 1 szczypta
- olej do smażenia - 1 opakowanie

masa

- banan - 2 sztuki
- krem czekoladowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Z drożdży, mleka, soli, cukru i łyżki mąki robimy rozczyzn (odstawiamy do wyrośnięcia na ok. pół godziny).
2. Kasię roztopiamy. Mąkę przesiewamy, dodajemy żółtka, rozczyzn, zagniatamy, wlewamy roztopione zimną Kasię i wyrabiamy ciasto aż masło się wchłonie.
3. Ciasto rozwałkowujemy na placek grubości ok. 0,5 cm wycinamy krążki. Nakładamy pół łyżeczki czekolady i półplasterka banana grubości 0,5 cm. Smażymy w głębokim oleju jak pączki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl