

## *Slatki banana hlebcic*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g brašna
- 25 g kvasca
- 100 g mlakog mleka
- 75 g omekšalog putera
- 75 g šecera
- malo soli
- 2 jaja
- 2 banane

### **Priprema**

Moj slatki banana hlebcic: 250 g brašna, 25 g svežeg kvasca, 100 g mlakog mleka, 75 g omekšalog putera, 75 g šecera, prstohvat soli, 2 izgnjecene banane, 2 jaja (belanca umutiti u cvrsti šne, pa lagano varjacom dodati žumanca).

U drugoj ciniji pomešati, brašno, kvasac, mlako mleko, omekšan puter, šecer, malo soli i izgnjecene banane, pa dodati ulupana jaja.

Zamesiti glatko testo i ostaviti 45 minuta da odmara. Premesiti testo, oblikovati hlebcic i peci u rerni na 220 stepeni 30 minuta. Prijatno!