

Šeširici banana + nutela



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tijesto:

- 1margarin
- 2 kašikekisele pavlake
- 1/2 kesiceprška za pecivo
- 1 jaje
- 3 kašikešecera
- 400 gbrašna

Za punjenje:

- 4 banane
- nutela

Priprema

Umijesiti prhko tijesto od navedenih sastojaka te ga ostaviti u frižideru pola sata do 45 minuta. Tijesto razvaljati na debljinu od 4,5 mm te modlicom ili cašicom vaditi kružice, malo veće od kolutica izrezane banane. Na svaki kružić tijesta staviti po jedan kolutic banane, na nju kašicicu nutele, pa poklopiti drugim kružicem tijesta te viljuškom pritisnuti rubove. Gotove šeširice poslagati u tepsiju na papir za pecenje i peci na 170 stepeni oko 20 minuta tj. dok ne porumene. Uvaljati ih u šefer u prahu i poslužiti!

Savet