

Šeširici banana + nutela



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tijesto:

- 1 margarin
- 2 kašike kisele pavlake
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 jaje
- 3 kašike šecera
- 400 g brašna

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 čašicom vaditi kružice, malo veće od kolutica izrezane banane. Na svaki kružić tijesta staviti po jedan kolutić banane, na nju kašičicu nutele, pa poklopiti drugim kružicom tijesta te viljuškom pritisnuti rubove. Gotove šeširice poslagati u tepsiju na papir za pečenje i peći na 170 stepeni oko 20 minuta tj. dok ne porumene. Uvaljati ih u šećer u prahu i poslužiti!

Savet