

Kolacici sa bananom za post na vodi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 banane
- 200 g kristal šećera
- 450 g pšenicnog brašna
- 100 g graženog brašna
- 2 kašik meda
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/2 limuna - sok

Priprema

Šećer i med staviti u šerpicu sa 2-3 kašike vode. Bananu izgnjeciti, pa je dodati šećeru i medu, promešati i staviti na ringu na nisku temperaturu da se šećer otopi.

Potom dodati prašak za pecivo i promešati, a smesa ce biti bela i penušava.

Kad se smesa ohladi, postepeno dodavati jedno i drugo brašno. Masa ce uvek biti lepljiva i nije potrebno da se dugo mesi; koliko da se sjedine sastojci. Posuti površinu brašnom, staviti testo, posuti i njega sa malo brašna, pa ga razvuci na debljinu 6-8 mm i seci modlom.

Kada iskoristite prvobitno razvuceno testo, opet ga kratko premesite, razvucite, pa secite kolace ponovo. Kekse slažite na papir za pečenje. Svaki kekse premazati vodom i posuti kristal šećerom. Peci u rerni koja je zagrajana 10-15 minuta na 200 stepeni (dok ne porumeni.)

Pecene kolacice pokriti krpom par minuta, pa služiti.

Savet

Kolačići su zaista ukusni, prevladjuje ukus banane i brzo se pojedu kao i svi drugi kolači. :D