

## *Banane u pidžami*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **80 g** šecera
- **100 g** putera
- **1** jaje
- **2 kašike** kisele pavlake
- **prstohvat** soli
- **maloribane** korice limuna
- **1/2** limuna (sok)
- **3** banane

#### **I još:**

- **50 g** čokolade
- **1 kašik** aulja
- **malokokosovog** brašna
- **malosjeckanih** oraha
- **1** žumance

### **Priprema**

U posudu staviti brašno, prašak za pecivo, so, šećer, jaje, malo ribane korice limuna. Dodati na listice rezan hladan puter, kiselu pavlaku, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti tijesto u frižider na 1 sat. Banane oljuštiti, prepоловити, pa opet presjeci na pola po dužini. Poprskati ih limunovim sokom. Tijesto razvaljati na pobrašnjenoj

podlozi, isjeci na kvadrate, pa na svaki kvadrat dijagonalno položiti 1/4 banane.

Preklopiti dva suprotna kraja kvadrata, pa pritisnuti, da se tijesto ne razdvoji. Složiti u pleh, obložen papirom za pečenje, premazati umućenim žumancem, pa peći na 180 C dok ne porumene.

Otopiti čokoladu i ulje, pa svaki kolacić posuti otopljenom čokoladom.

Po ukusu, preko čokolade pospite kokosovo brašno ili sjeckane orahe.

### **Savet**

Umjesto čokolade, ovako pripremljene banane možete posuti i otopljenom marmeladom, pa posuti mljevenim ili sjeckanim orasima.