

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**kašikekisele pavlake
- **prstohvatsoli**
- **maloribane korice limuna**
- **1/2**limuna (sok)
- **3**banane

I još:

- **50 g**cokolade
- **1**kašikaulja
- **malokokosovog** brašna
- **malosjeckanih** oraha
- **1** žumance

Priprema

U posudu staviti brašno, prašak za pecivo, so, šecer, jaje, malo ribane korice limuna. Dodati na listice rezan hladan puter, kiselu pavlaku, pa zamijesiti tjesto. Ostaviti tjesto u frižider na 1 sat. Banane oljuštiti, prepoloviti, pa opet presjeci na pola po dužini. Poprskati ih limunovim sokom. Tjesto 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 pecenje, premazati umucenim žumancem, pa peci na 180 C dok ne porumene.

Otopiti cokoladu i ulje, pa svaki kolacic posuti otopljenom cokoladom.

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

Savet

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