

## Pierozki z bananami.



### ANIOLEK2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka tortowa</b>	50 dag
<b>żółtko jajek</b>	2
<b>drożdże</b>	5 dag
<b>mleko ciepłe</b>	3/4 szklanka
<b>cukier puder</b>	2 łyżki
<b>masło</b>	1/4 kostki
<b>szczypta soli</b>	
<b>olej</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z drożdży, mleka, soli, cukru i łyżki mąki robimy rozczyń (odstawiamy do wyrośnięcia). Masło roztopiamy. Mąkę przesiewamy, dodajemy żółtka, rozczyń i zagniatamy. Wlewamy roztopione zimne masło i wyrabiamy ciasto, aż masło się wchłonie. Ciasto rozwałkowujemy na placek i wycinamy z niego krążki. Nakładamy pół łyżeczki czekolady i plasterka banana, sklejamy. Smażymy je jak pączki, czyli w głębokim oleju.