

Bananowiec



MAGDA1995



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1
wafle kwadratowe	2
galaretka agrestowa	1
herbatniki	3
rodzynki	1
cukier	pół szklanki
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier, margarynę i kakao zagotować w garnku. Dodać pokruszone drobno herbatniki (najlepiej pokruszą się wałkiem do ciasta), rodzynki, cukier waniliowy i rozpuszczoną w 1-szklance wody galaretkę. Trzymać na małym ogniu aż masa zgęstnieje. Ciągłe mieszać, aby się nie przypaliło. Masę podzielić na połowę i posmarować wafle. Banany obrać i odkroić końce. Ułożyć po 2 banany na brzegu każdego wafła i zawinąć jak roladę. Na wierzch poleć polewą i dowolnie udekorować.

POLEWA:

1/4 kostki margaryny rozpuścić (nie gotować) w miseczce ubić 1 jajko (małe). Do jajka dodać 3 łyżki cukru pudru i 3 łyżki kakao. Do wymieszanej masy wlać margarynę i dokładnie połączyć. Zużyć zaraz po przygotowaniu, ponieważ bardzo szybko krzepnie.