

Banánky bez lepku

Počet porcí: 25

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na vál dáme mouku a na plátky nakrájený tuk o pokojové teplotě. Potom přidáme cukr, 2 žloutky a nasypeme 2 pudingové prášky. Na válu vypracujeme hladké těsto, které dáme do ledničky na jednu hodinu odležet. Po odležení těsto dáváme po kouskách do strojek (mlýnek na maso se speciálním zvlněným nástavcem jako u kokosových koleček) a postupně odkrajujeme menší banánky. Ty na vymazaném plechu pečeme v troubě na 170 °C asi 20 minut. Teprve až po vychladnutí je opatrně sundáváme z plechu.

Dáváme si pozor při manipulaci s banánky, jsou totiž velmi křehké. Banánky promažeme rybízovou marmeládou, přilepíme je k sobě plochou stranou a dozdobíme rozeřátou čokoládou na vaření. Marmeládu necháme ve vodní lázni a spíše jí pokapeme na banánky- jsou křehké a při mazání se hned lámou.

Ingredience

- **Cukr moučka** - 160 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 80 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 350 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 100 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g
- **Ovocňák Rakytníkový džem s hruškou 200 g** - 50 g

