

Banánovoskořicové šneky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 7

- Polohrubá mouka 225 g
- Chlebová mouka 225 g
- Sůl 1 lžička
- Krupicový cukr 1 lžička
- Sušené droždí 7 g
- Teplé mléko 150 ml
- Vejce 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Máslo 50 g
- Banán 4 ks
- Rozinky 200 g
- Skořice 2 lžička
- Třtinový cukr 100 g
- Med 4 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Obě mouky smíchejte v míse, přidejte sůl, cukr a sušené droždí. Poté v sypké směsi udělejte důlek a

do něj vlijte teplé mléko, našlehané vejce, olivový olej a 100 -150 ml teplé vody – tak abyste ze směsi uhnětli měkké, mokré těsto.

Na lehce pomoučené pracovní ploše těsto 10 minut hnětte. Pak jej dejte do olejem vymazané mísy, překryjte čistou utěrkou a nechte kynout, aby zdvojnásobilo objem.

Máslem vymažte čtvercovou zapékací mísu o hraně asi 20 centimetrů. Na lehce pomoučené pracovní ploše těsto rozválejte do obdélníku asi 30 x 25 cm a potřete ho rozpuštěným máslem. Banány pokrájejte na tenká kolečka a v míse je smíchejte s rozinkami, skořicí a cukrem. Směs rozprostřete na těsto – na tloušťku prstu od okrajů. Těsto zarolujte po delší straně, všechny vypadnuvší banány zatlačte zpět. Poté vzniklou roládu rozkrájejte na 7-9 šneků a ty jeden vedle druhého – řeznou stranu nahoru – vyskládejte do zapékací mísy. Přikryté utěrkou nechte 30 minut kynout.

Troubu přehřejte na 200 °C. Med zahřejte v rendlíku a polovinou potřete vršek šneků. Dejte na 20-25 minut péct dozlatova. Vyjměte z trouby, nechte 10 minut zchladnout a pak vyklopte. Potřete zbylým medem a ihned podávejte.