

Langoše s nutellou a banány

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 500 g
- Bílý jogurt 1 ks
- Mléko 250 ml
- Vejce 1 ks
- Droždí 0.5 kostka
- Soda 2 lžička
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 6

Postup:

Rozdrobíme droždí, zalijeme ho vlažným mlékem a přidáme lžičku cukru, trochu mouky a necháme

vzejít kvásek. Přidáme mouku vejce, jedlou sodu, lžící bílého jogurtu, sůl a zaděláme těsto, přiklopíme a dáme kynout na teplém místě asi 2 hodiny. Nakrájíme na menší bochánky a necháme opět nakynout. Z bochánků uděláme placky a smažíme na oleji - musí plavat. Potíráme je nutelou a poklademe plátky banánů. Můžeme také potírat džemem a oslazeným tvarohem. Těsto můžeme v lednici skladovat i několik dní.