

Pudinkové banánky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 500 g
- Hera 250 g
- Cukr moučka 250 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 4 lžíce
- Vanilkový pudink 5 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Čokoládová poleva 1 ks
- Džem na slepování 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Změklý tuk utřeme s moučkovým cukrem do pěny. Přidáme vejce a mléko a opět utřeme. Nakonec vmícháme mouku s pudinkovými prášky a práškem do pečiva. Těsto naplníme do cukrářského sáčku se zdobící trubičkou a na plech s pečicím papírem děláme banánky. Můžeme také tvarovat v mlýnku s nástavcem na strojkové cukroví. Pečeme v troubě při 180°C cca 15 minut.

Vychladlé banánky slepujeme džemem a namáčíme do polevy nebo pouze pocákáme čokoládou.