

Pečené buchty banány v čokoláde

PEČENÉ BUCHTY BANÁNY V ČOKOLÁDE

Počet porcií: 16 ks

Čas prípravy: 160 minút

Pečené buchty, to je klasika starých mám, ktorú máme všetci radi. Plnené lekvárom, tvarohom alebo makom. Keď sme však niekde zahliadli kombináciu čokolády a banánom, hneď sme vedeli, že to musíme vyskúšať. My sme použili nutellovú nátierku, ale výborná by bola aj na kocky nalámaná horká čokoláda.

Zoznam surovín na cesto:

750 g Múka pšeničná hladká

375 ml Mlieko

200 ml Olej stolový

60 g Cukor kryštálový

30 g Droždie VIVO

20 g Cukor vanilkový

2 g Soľ

Zoznam surovín na náplň:

350 g Nutellová nátierka

200 g Banán

Postup prípravy:

Z mlieka, droždia a trošky cukru si pripravíme kvások. Pridáme múku, cukor, vanilkový cukor, olej a štipku soli. Vymiesime cesto a necháme ho polhodinu vykysnúť. Cesto rozvaľkáme do tvaru obdĺžnika a nakrájame na rovnomerné štvorce. Každý štvorec naplníme lyžicou nutelly a pridáme dva plátky banánu. Uzatvoríme ho do tvaru buchty a ukladáme na plech tesne vedľa seba. Okraje vždy potrieme olejom, aby sa nezlepili. Pečieme pri teplote 200°C cca 25 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví.](#)

