




## Bananowiec


 STOPKA

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 10 porcji

### Składniki:

herbatniki - 2 opakowanie  
banany - 4 szt.  
masło - 250 g  
cukier puder - 1/2 szklanka

żółtka - 2 szt.  
mleko - 1 szklanka  
galaretka o smaku cytrynowym - 2 opakowanie  
mleko do polania herbatników - - trochę

### Dodatkowe info:

Przepis pochodzi z książki którą dostałam kilka lat temu w prezencie ślubnym. Chętnie i często korzystamy.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Galaretki przygotować w dwóch osobnych szklankach z połowy ilości wody podanej na opakowaniu. Miękkie masło utrzeć z pudrem na puch, dodać żółtka i roztarte banany. Na koniec wlać jedną wystudzoną galaretkę. Herbatniki namoczyć w letnim mleku, ułożyć w blaszce. Na herbatniki wylać ciasto bananowe. Ciasto lekko schłodzić, potem zalać galaretką. Gotowe ciasto wstawić do lodówki, aby galaretka stężała.