




Banany w cieście

 smakujmy

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 7 porcji

Składniki:

ciasto serowe: -
mąka - 2 szklanka
biały ser - 15 dag
cukier - 3 łyżka
jajko - 1 szt.
mleko - 6 łyżka
olej - 6 łyżka

cukier waniliowy - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
skórka starta z cytryny - trochę
dodatkowo: -
banany - 3 szt.
dżem morelowy - 1 szklanka
pokruszone herbatniki - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser, jajko, olej, mleko, cukier i skórę zmiksować. Mąkę przesiać z proszkiem. Połowę dodać do zmiksowanej masy, wymieszać. Pozostałą mąkę wysypać na stolnicę, wyłożyć masę serową, zagnieść ciasto.

Dwie blaszki keksówki natłuścić, posypać bułką. Ciasto podzielić na 2 porcje. Każdą rozwałkować na prostokąt nieco dłuższy niż blaszki i takiej szerokości, aby można było wyłożyć blaszkę do połowy tej wysokości i przykryć wierzch. Blaszki wyłożyć ciastem. Wysypać po 2 łyżki herbatników, wyłożyć dżem. Ułożyć po półtora banana, przykryć ciastem. Wierzch ciasta przekroić w kilku miejscach w gwiazdkę, posmarować mlekiem.

Piec ok. 25-20 min w temp. 190 st. C.