




## Małpi chlebek z bananami

 FAMILY

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 60 min

 6 porcji

### Składniki:

Ciasto: mąka pszenna 500 g  
drożdże 20 g -  
letnie mleko 250 ml woda -30 40 ml  
-  
drobny cukier 40 g -  
sól 1 płaska łyżeczka -

roztopione masło 30 g -  
banany obrane 130 g -  
Cynamonowe posypka: 3/4  
szklanki miążkiego kokosowego  
cukru, cynamon 2 łyżeczki -  
Dodatkowo: masło 100 g do  
obtoczenia kulek -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Forma z kominem 23 cm wysmarowana tłuszczem.

Brazowy cukier wymieszać z cynamonem.

Z drożdży zrobić rozczyn.

Każdego banana przekroić wzdłuż na 4 a potem pokroić w dość cienkie paski.

Mąkę pszenną przesiać do miski, dodać wyrośnięty rozczyn, resztę składników i wyrobić, pod koniec dodając rozpuszczony i przestudzony tłuszcz.

Wyrobić ciasto, tak długo, by było miękkie i elastyczne.

Ciasto odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 50-70 minut. Ciasto wyjąć z miski, krótko zagnieść i rozwałkować lub rozgnieść palcami na kwadrat o boku 23 cm.

Można podsypać mąką.

Oстрыm nożem naciąć ciasto wzdłuż 7 razy by otrzymać 8 pasów, następnie 7 razy w poprzek, by otrzymać równą kratkę, czyli 64 małe kwadraciki, z których uformować kulki.

Uformowane kulki obtaczać najpierw w roztopionym i przestudzonym maśle a następnie w cynamonowej posypce i układać w formie, jedna obok/na drugiej.

Po ułożeniu wszystkich przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na około 15-20 minut, w ciepłym miejscu.

Piec około 30 minut w temperaturze 180°C.

Wyjąć i natychmiast przełożyć z formy na patelnię, następnie wystudzić lub podawać ciepły.