Pierogi z twarogiem waniliowym i bananem

H A B I B I

Polecane na: **danie główne, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Mąka pszenna typ650 -
- Gorąca woda - 1 szklanka
- Mleko tłuste - 1 szklanka
- Masło śmietankowe - 1-2 łyżka
- Twaróg śmietankowy - 500 g
- Banany - 2-3 szt.
- Kleik ryżowy w proszku - 2-3 łyżka
- Cukier puder - do smaku
- Cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Mleko do gotowania -
- Żółtka - 2 szt.
- Sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wsypać do miski. Do gorącej wody wsypać dużą szczyptę soli i dodać masło - wymieszać do rozpuszczenia i dolać mleko. Płyn wlać do mąki i wyrobić miękkie elastyczne ciasto. Włożyć do miski i nakryć na pół godziny, aby odpoczęło.

W tym czasie twaróg śmietankowy połączyć z dojrzałymi bananami utartymi na największych oczkach tarki - dodać żółtka, cukier puder i cukier waniliowy oraz sypki kleik ryżowy.

Z niezbyt cienko rozwałkowanego ciasta wycinać krążki, nadziewać twarogiem z bananem i dokładnie sklejać.

W szerokim garnku zagotować mleko z wodą w proporcji 1:1, osolić i na wrzątek wkładać partiami pierożki. Gotować 3-5 minut q zależności od grubości ciasta.

Podawać z gęstą śmietaną, i plasterkami banana.