

# Bułeczki z ciasta francuskiego z twarogiem i bananami

## Składniki na masę serową:

- 400 g twarogu półtłustego lub tłustego
- 30 g masła
- 1 jajko
- 80 g cukru pudru

## Dodatkowo:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 2 banany
- 1 jajko
- 1 łyżka mleka
- cukier puder do obsypania bułeczek

## Wykonanie:

Twaróg dajemy do miski i blendujemy go na gładką masę. Możemy również przecisnąć go przez praskę do ziemniaków. Dodajemy jedno jajko, cukier puder i wszystko dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy roztopione, wystudzone masło i ponownie wszystko dokładnie mieszamy.

Blat obsypujemy mąką, wykładamy cisto francuskie i lekko wakujemy, żeby je rozprostować. Ciasto dzielimy na 10 prostokątów. Każdy prostokąt smarujemy białkiem, oprócz brzegów. Na każdy prostokąt wykładamy porcję masy twarogowej. Ja zrobiłam to przy pomocy worka cukierniczego. Po wyłożeniu całej masy twarogowej brzegi prostokątów, końcówki prostokątów sklejamy razem tak, żeby wyszła tódeczka. Teraz do każdej takiej tódeczki, po całej powierzchni wykładamy plasterki bananów. Brzegi ciasta francuskiego i banany smarujemy żółtkiem rozbełtanym z mlekiem.

Bułeczki wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C, używając grzałki góra, dół i pieczemy przez około 20 minut. Pieczemy, aż bułeczki ładnie się zarumienią.

Po upieczeniu ściągamy je z blaszki na kratkę do studzenia.

Po wystudzeniu obsypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

