

# Plněné čokoládové lívance s banánem

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

4 lžíce	čokoládová nebo lískooříšková pomazánka
2 ks	banán
1 hrnek	mouka
1 lžička	prášek do pečiva
špetka	sůl
2 lžíce	cukr krupice
1/2 hrnku	mléko
1 ks	vejce
1 lžíce	máslo
trochu	olej na smažení (např. kokosový)
	vlašské či jiné ořechy na posypání (nemusí být)



## Postup přípravy

Nejprve si připravíme čokoládovou náplň. Na plech nebo talíř vyložený pečicím papírem vytvoříme čtyři malá kolečka z čokoládové pomazánky a na každé z nich položíme širší kolečko banánu. Tuto náplň poté vložíme alespoň na hodinu do mrazáku. V misce smícháme mouku, prášek do pečiva, sůl a cukr. Poté přilijeme mléko a klepneme vejce. Vše důkladně promícháme a nakonec přidáme lžici másla, které si předem rozpustíme. Vymícháme do hladkého těsta. Rozpálíme si pánev, na kterou nakapeme trochu oleje. Lžicí z těsta vytvoříme menší kolečko, ale alespoň o tři centimetry na každé straně větší, než je čokoládová náplň. Na těsto poté vložíme ztuhlou čokoládu s banánem a přikryjeme další lžicí těsta, ujistíme se, že čokoláda nikde nekouká, aby nevytékala. Pečeme z obou stran dozlatova. Navrch na kolečka pokrájíme zbylý banán, podle chuti přesypeme oblíbenými říčky a pokapeme trochou rozpuštěné čokoládové pomazánky.