

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. Lžící 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 lžící 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.