

Kolacici sa bananom za post na vodi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**banane
- **200** gkristal šecera
- **450** gpšenicnog brašna
- **100** graženog brašna
- **2** kašikemeda
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1/2**limuna - sok

Priprema

Šecer i med staviti u šerpicu sa 2-3 kašike vode. Bananu izgnjeciti, pa je dodati šeceru i medu, promešati i staviti na ringu na nisku temperaturu da se šecer otopi.

Potom dodati prašak za pecivo i promešati, a smesa ce biti bela i penušava.

Kad se smesa ohladi, postepeno dodavati jedno i drugo brašno. Masa ce uvek biti lepljiva i nije potrebno da se dugo mesi; koliko da se sjedine sastojci. Posuti površinu brašnom, staviti testo, posuti i njega sa malo brašna, pa ga razvici na debljinu 6-8 mm i seci modlom.

Kada iskoristite prvobitno razvuceno testo, opet ga kratko premesite, razvucite, pa secite kolace ponovo. Kekse slažite na papir za pecenje. Svaki kekse premazati vodom i posuti kristal šecerom. Peci u rerni koja je zagrajana 10-15 minuta na 200 stepeni (dok ne porumeni.)

Pecene kolacice pokriti krpom par minuta, pa služiti.

Savet

Kolaii su zaista ukusni, preovladjuje ukus banane i brzo se pojedu kao i svi drugi kolai. :D