

Savurează fursecurile de banane – o explozie de delicii



Savurează fursecurile de banane – o explozie de delicii



Această rețetă de fursecuri cu banane este o alegere excelentă pentru un desert rapid și delicios, perfect pentru a satisface pofta copiilor sau pentru a aduce un zâmbet în familie. Iată cum să o preparați:

- 2 banane
- aluat foietaj
- 1 ou
- un praf de sare
- 2 linguri zahăr

1. Bateți oul cu un vârf de sare într-un bol. Acest lucru va fixa culoarea gălbenușului și va facilita bătăia oului.



2. Curățați bananele și lăsați-le deoparte.
3. Desfășurați aluatul foietaj pe o suprafață de lucru.
4. Ungeți aluatul cu oul bătut pentru a lipi straturile și

pentru a adăuga o textură crocantă la coacere.



5. Presărați aproximativ o linguriță de zahăr peste aluatul uns cu ou.
6. Așezați o banană la un capăt al aluatului și rulați-o în aluat, asigurându-vă că este complet închisă.
7. Tăiați rulourile de banană în bucăți de aproximativ 2-3 cm.
8. Așezați-le pe o tavă tapetată cu hârtie de copt.



9. Ungeți suprafața fiecărei bucăți cu ou și presărați puțin zahăr.
10. Coaceți la 180 de grade Celsius timp de 35 de minute sau până când sunt aurii și caramelizate.

