

Fursecuri cu banană



Usor

Ingrediente:

Pentru aluat:

100 g făină
1 linguriță Praf de copt de la Dr. Oetker
1 plic [Original Pudding cu gust de vanilie](#) de la Dr. Oetker
100 g unt moale
100 g piure de banană
2 plicuri [Finesse coajă rasă de lămâie](#) de la Dr. Oetker
1 ou

Pentru umplutură:

dulceață de piersici

Mod de preparare:

Se amestecă făina cu praful de copt și praful de budincă și se cern într-un castron. Se adaugă pe rând restul ingredientelor și se amestecă cu ajutorul mixerului sau cu spiralele mixerului, până se omogenizează. Se ia o tavă tapetată cu hârtie și se formează din aluatul rezultat grămăjoare cu ajutorul unei lingurițe. Tava se introduce în partea din mijloc a cuptorului preîncălzit. După coacere fursecurile se lasă la răcit.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 160 °C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: trapta 2 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 12 minute

Se iau câte două fursecuri și se pune între ele dulceață de caise.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro