

Banane in aluat de foitaj



Banane in aluat de foitaj sau banane „in camasa de noapte” ☐

Un desert extrem de bun si rapid, cu care ii veti impresiona pe cei care va vor calca pragul...mai ales daca vin pe neasteptate :))

Pana cand se raceste **cafeaua**, e gata si desertul!!!!!!!

E grozav de bun cu banane, dar la fel de bun cu mere!

Ingrediente:

- un pachet de aluat congelat, tip foitaj (500 g)
- 10-12 banane mici sau mere
- sucul de la o lamaie
- un ou mare
- o lingura lapte
- 4-5 linguri dulceata de capsuni sau **peltea de struguri**

- nuci sau migdale maruntite pentru decor

Mod de preparare:

Scoateti aluatul din congelator cu cca. 10-15 minute inainte de a va apuca de treaba.

Incingeti apoi cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetati o tava mare (cea din dotarea aragazului) cu hartie de copt.

Taiati foile de aluat in 10 sau 12 patrate (cifra nu e exacta deoarece conteaza cat de mari sau mici croiti voi patratele □):



Lasati-le sa se decongeleze in tava:



Decojiti bananele si ungeti-le imediat cu zeama de lamaie, ca sa nu se innegreasca (merele se taie in sferturi si se golesc de casuta de seminte):



Separati oul si ungeti marginile aluatului cu albus.

Pe fiecare patrat de aluat se aseaza o banana in diagonala (sau cate un sfert de mar):



Se pliaza marginile de aluat astfel incat sa o cuprinda:



Galbenusul se amesteca cu lapte (sa nu fie din frigider) si se unge aluatul.

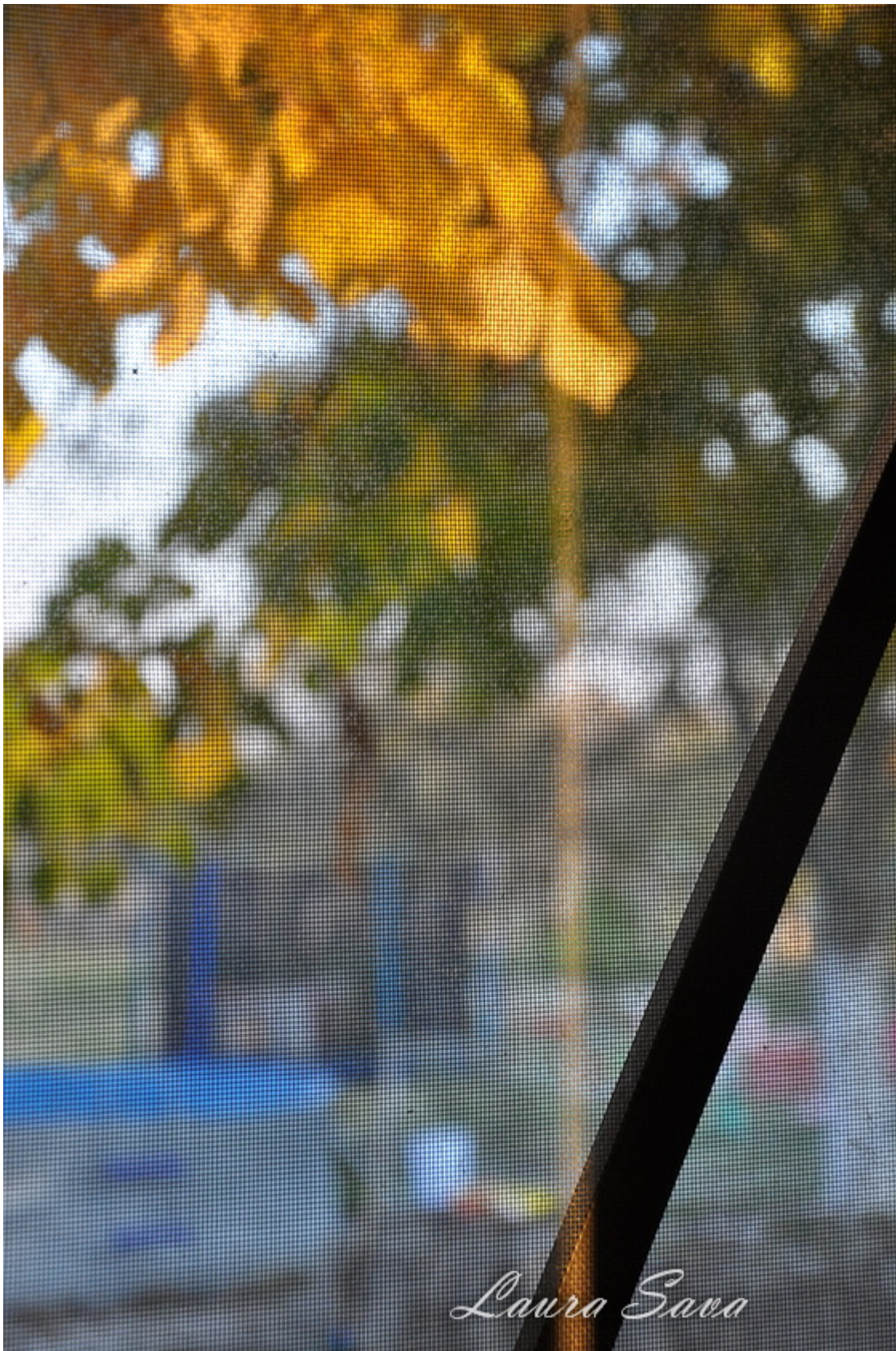
In spate se observa si-un mar in camasuta de noapte ☐



Se coc pachetelele timp de aprox. 25 de minute:



...timp in care, eu una, imi umpleam privirea, prin sita de la bucatarie, cu minunata toamna:



Bananele proaspat iesite din cuptor se ung cu dulceata de capsuni sau cu dulceata ori gemul preferat.

Eu le-am uns cu dulceata lui Bogdi preferata, **din must** ☐



Laura Sava

Se presara deasupra bucatelele de nuca sau migdale si se servesc calde:



Niste **gustari dulci, din foitaj**, rapide si gustoase!!!!