

## Bułeczki bananowe








 2 porcje  1 godzina 30 minut

### Składniki

- 300 g mąki
- 200 g banana, rozgniecionego
- 30 g cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 30 g masła
- 1 łyżeczka drożdży
- 75 ml mleka
- 1 łyżeczka białego sezamu

### Przygotowanie

-  Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta.
-  Umieść 300 g mąki, 200 g rozgniecionego banana, 30 g cukru, 1/2 łyżeczki soli, 30 g masła, 1 łyżeczkę drożdży oraz 75 ml mleka. Zamknij pokrywę kielicha.
-  Ugniataj.
-  Wyrastanie.
-  Ciasto przełóż na blat roboczy posypany mąką, a następnie podziel ciasto na mniejsze kawałki, po 50 g każdy. Uformuj z nich kulki, a następnie wyłóż na blaszkę do pieczenia wyłożoną papierem do pieczenia. Przykryj całość ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na 30 minut.



Całość posyp sezamem i piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 25 minut.

---



Pozostaw do wystudzenia, a następnie podawaj. Smacznego!