



Banaanikehrät

Aineet: 50 g hiivaa
0,75 dl maitoa
2 kpl kananmunaa
0,3 dl sokeria (1dl=85g)
6 dl vehnä jauhoja (1 dl = 70 g)
150 g margariinia
Täyte:
100 g margariinia
1 dl tomusokeria
3 tl vanilliinisokeria
2 kpl banaania
Voiteluun:
1 kpl kananmunaa
3 tl vanilliinisokeria
1 dl tomusokeria
0,15 dl vettä

Valmistus: Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Sekoita joukkoon kananmuna, sokeri ja vehnä jauhot. Alusta taikina. Lisää lopuksi rasva ja kohota taikina liinan alla kaksinkertaiseksi. Vaahdota rasva ja sokerit. Murskaa banaanit. Kaulitse kohonnut taikina levyksi ja levitä päälle rasvavaahto ja banaani. Kääri levy rullalle ja leikkaa noin 2 cm:n paksuisiksi kiekkoiksi. Laita kiekot leivosvuokiin ja voitele kananmunalla. Paista 250 asteen lämpötilassa noin 10 minuuttia. Koristele kehrät sokeri-vesiseoksella.