

Ingrediencie

1 lístkové cesto, 6 banány, 1 vanilkový cukor, 1 škoricový cukor, 1 vajíčko na potretie, šľahačka, čokoláda

Postup

Lístkové cesto rozvaľkáme na obdĺžnik, posypeme ho vanilkovým a škoricovým cukrom, následne aj strúhanou čokoládou. Rozdelíme ho na 6 pásiky široké cca 5 cm. Do každého pásu zamotávame banán ako múmiu. Pripravené croissanty preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme ich rozšľahaným vajíčkom, posypeme zvyšným vanilkovým a škoricovým cukrom a pečieme pri teplote 200 stupňov dozlatista. Podávame teplé so šľahačkou a posypané čokoládou.

