Lussebananer och
lusseclementiner
HEBES
FRUKT GRÖNT
Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.

Lussebananer och lusseclementiner

8 port

Ingredienser:

50 g jäst
150 g smör
3 dl mjölk
20 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 pkt saffran
2 dl clementin, saften
4 st bananer
8 st dadlar
2 tsk salt
1 st ägg

Gör så här:

Smula jästen i en bunke. Smält smöret. Tillsätt saffran, mjölken och clementinsaften och värm till max 37°C. Häll det över jästen.

Mixa bananerna och dadlarna till en slät massa och lägg i blandningen.

Blanda mjöl och bakpulver (spara lite mjöl till utbak). Tillsätt lite mjöl i taget tills degen känns lagom klibbig. Arbeta degen smidigt. Låt jäsa övertäckt ca 30 min.

Ta upp degen på mjölad bänk. Dela den i lagom bitar och baka ut till lussebullar i önskad form. Vi valde att göra våra som bananer och clementiner. Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Garnera med dadlar. Låt jäsa ca 30 min.

Sätt ugnen på 225°C.

Pensla lussebullarna med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 5-8 min. Låt svalna på galler.

Foto: Anita Jansson / Hebe Frukt & Grönt AB