

# Choco bananenbroodjes

## Wat heb je nodig

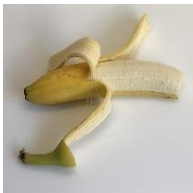
4 plakjes bladerdeeg  
2 bananen  
4 theelepels chocopasta  
1 ei



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.  
Laat de plakjes in 10 minuten ontdooien.  
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Breek een ei boven een kopje.  
Klop het ei los met een kleine garde.  
Zet de oven op 200 graden.



Pel de bananen.  
Snijd de bananen doormidden.



Schep een theelepel chocopasta op een plakje bladerdeeg.  
Smeer het uit over het plakje met de onderkant van de lepel.  
Laat de randen vrij.



Leg een halve banaan op de chocopasta.  
Vouw het bladerdeeg over de banaan.  
Druk de randen aan met een vork.  
Maak zo ook de andere broodjes.



Leg de broodjes op de bakplaat.  
Smeer ze in met losgeklopt ei.  
Bak ze in ongeveer 20 minuten gaar.  
Laat ze afkoelen op een rooster.