





przepisy.pl

Bananowo-jabłkowe чудо

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  200 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 175 gramów
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jabłko - 2 sztuki
- banany - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Jajka (całe) ubić z cukrem na białą masę. Powoli dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Kasię roztopić, a po ostudzeniu dodawać do masy delikatnie mieszając.
3. Ciasto podzielić w proporcji 2:1. Wlać do formy (ja używam tortownicy z kominkiem) 2/3 ciasta, na niej ułożyć jabłka pocięte w plasterki (oczywiście wcześniej obieramy i usuwamy gniazda nasienne).
4. Na warstwę jabłek układamy pokrojone w plasterki banany (można dać więcej niż 2 jak ktoś jest fanem bananowych smaków).
5. Na owoce wylewamy pozostałą 1/3 ciasta tak, aby dokładnie przykryło banany. Całość można posypać wiórkami kokosowymi.
6. Piec około 45 minut w temperaturze 200 stopni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl