





Biskopt a`la Banan

przepisy.pl




Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 15 dekagramów
- mąka - 15 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżki
- banan - 5 sztuk
- śmietana kremówka - 0.5 litrów
- wiórki czekoladowe do dekoracji - 1 opakowanie

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Upiec biskopt z jajek, cukru, mąki i proszku do pieczenia.
2. Na upieczony biskopt kroimy banany w plastry i układamy
3. Teraz ubijamy śmietanę kremówkę i wylewamy na pokrojone banany.
4. Na koniec wystarczy udekorować ciasto startą na dużych okach czekoladą.
5. Po zakończeniu układania biskopt włożyć do lodówki.
6. Podać schłodzone.

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