

Банановое суфле



Что нужно:

- бананы - 4 шт;
- молоко - 1 стакан;
- яйца - 4 шт;
- соль - 1 щепотка;
- сахар - 1 ч. л.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Разогреваем сковородку с растительным маслом и обжариваем буквально пару минут бананы (предварительно нарезанные на кружочки толщиной в 1 см);
2. Взбиваем яйца с молоком, сахаром, солью и выливаем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом);
3. Добавляем бананы и аккуратно перемешиваем;
4. Выпекаем 20 минут при 220 градусах.