

Бананы "От Чичичи"



Что нужно:

- бананы - 4 шт;
- сок половины апельсина (можно и целого);
- корица - 1/2 ч. л.;
- коричневый сахар - 4 ст. л.;
- слив. масло - 40 г;
- мята - 8 листочков.
- Мука - 100 г
- Сливки (не жирные) - 100 г

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем бананы кружочками (толщиной примерно в 1 см) и раскладываем по форме для запекания с низкими бортами (предварительно смазанной растительным маслом);
2. Смешиваем сок апельсина, корицу, коричневый сахар, слив. масло и заливаем наши бананы;
3. Выпекаем 1 час при 220 градусах (плавно понижая градус до 150 к концу);
4. Перед подачей украшаем листочками мяты.