Карамельно-банановый пирог

(28 ноября 2014)

Эх, хорошо отдыхать. Неделю провели с мужем в Германии, спасибо маме, которая осталась с детьми дома. Это так хорошо неделю посвятить только своим делам и желаниям. Отдыхать хорошо, но дела требуют внимания. Так что эта неделя выдалась очень насыщенной - заказы, выступления в садике на день матери (на праздники надо ходить ненакрашенной, приходится плакать), встречи с новыми людьми, а завтра занятие в школе по макарон.
В таком ритме часто не получается готовить что-то сложное для себя, но порадовать пирогом - это всегда пожалуйста.
Этот пирог готовится быстро, но получается вкусным, ароматным.
Рецепт брала здесь.
Несу пирог к Свете **sago_cuisine** на ее конкурс "Пир горой!"





Ингредиенты:

112 г сливочного масла

2 яйца

150 г коричневого сахара

140 г муки

0.5 ч.л. разрыхлителя

40 г кокосовой стружки

80 мл молока

Карамель:

80 г сливочного масла

80 г сахара

4-5 бананов (у меня было 3 банана)

Приготовление:

Карамель:

Сахар растопить в ковше с толстым дном. Сначала высыпать сахар, чтобы он покрыл дно, как только сахар начнет подтапливаться, подсыпать понемногу сахар. Растопить весь сахар. Как только образуется карамельный цвет, добавить сливочное масло и размешать.

Форму застелить пергаментом.

Вылить карамель в форму 20х20 см.

Бананы нарезать вдоль на ломтики, уложить сверху карамели.

Взбить масло с сахаром. Добавить яйца, взбить. Всыпать муку, разрыхлитель, кокосовую стружку и влить молоко. Перемешать. Выложить поверх бананов. Разровнять. Выпекать при 180С 30-35 минут.

Вынуть из духовки, дать немного остыть. Перевернуть на тарелку, снять пергамент. Подавать можно теплым и холодным.

Комментарии (39)

sago_cuisine 27 ноября 2014 21:29

Леночка, спасибо! Очень уютная выпечка.

eastflower 27 ноября 2014 23:59

Светочка, рада, что понравился. Такой зимний вариант, чтобы согреться холодными вечерами :))

surrealnay 27 ноября 2014 21:30

Леночка какой он у тебя янтарный вышел! Красота!!!! Да, у нас сегодня был праздник, все всхлипывали и расчуствовались! А отдых с супругом это дорогого стоит!

eastflower 28 ноября 2014 00:00

Я вчера ходила, прямо расплакалась, они такие трогательные, поют, стихи расказывают, мы там все плакали :))

flamebelle 27 ноября 2014 22:10

Леночка, цвет получился просто супер! Такой пирог чудесный!!!Здорово, что вы с мужем вместе выбираетесь отдохнуть! И родители, которые в этом помогают, молодцы)))

eastflower 28 ноября 2014 00:02

Оксаночка, спасибо! Да, неделя отдыха - это такое блаженство, я люблю своих мальчишек, но иногда не слышать ссоры, нытье, истерики - это прямо бальзам на душу. Они, правда, отыгрались, наверстали, что я упустила, но зато мы побыли вдвоем, когда не надо спешить домой, чтобы уложить и бежать по первому зову. А маме спасибо, она неделю с ними была, устала очень.

lily_rocha 27 ноября 2014 22:33

Очень красивый!Цвет потрясающий!

eastflower 28 ноября 2014 00:02

Юленька, спасибо! Карамелька она такая :))

lanochka08 27 ноября 2014 22:48

Какой пирог красивый и аппетитный! А я как раз сегодня мафины банановые пекла))) Молодцы что отдыхать ездите (а родители вдвойне молодцы что дают вам таукю возможность))

eastflower 28 ноября 2014 00:03

Светочка, спасибо! Сейчас банановая выпечка в самый раз - аромат, уют.Вот отдохнули и пора работать, правда, муж еще на 2 недели остался по работе, а я к своей :))

lanochka08 28 ноября 2014 00:24

))как там говорят- делу время и потехе час - вроде так)))

irsenas 27 ноября 2014 23:18

красавец! такой цвет янтарный!

eastflower 28 ноября 2014 00:03

Ирочка, спасибо!

halynatykhoruk 28 ноября 2014 00:37

класснющий пирог,такой карамельный----ух!!!Лен,где именно вы были в Германии ? хочу тоже туда.как вам,понравилось?

eastflower 28 ноября 2014 21:33

Мы ездили в Билефельд, у мужа там работа по гранту, а еще поехали в Мюнстер, у него был доклад, а я по городу гуляла. Сейчас как раз там хорошо, предновогодняя ярмарка, глинтвейн ,колбаски - пишу и опять хочу туда :))

halynatykhoruk 28 ноября 2014 21:59

значит понравилось раз есть желание вернуться.я тожу уже хочу.

liligorina 28 ноября 2014 00:49

Рада, что ты дома))Пирог замечательный уютный :))

eastflower 28 ноября 2014 21:34

Лиля, спасибо! Это то, что быстро можно приготовить без всяких заморочек. Хотя, уже по тортикам соскучилась. Увидела у тебя и так захотелось. Твое пирожное в виде бабочки так оригинально смотрится :))

liligorina 28 ноября 2014 21:42

Я "бабочку" только что в жж показала)) В выходные может удастся тебе тортик сваять? :)

manyakotic 28 ноября 2014 00:56

Верхний слой особенно манит :)

eastflower 28 ноября 2014 21:34

Ага, я бы, как дети, повыковыривала бы их :))

tania_bondarets 28 ноября 2014 02:19

отличный пирог) класс, неделя в Германии…

eastflower 28 ноября 2014 21:36

Танечка, спасибо! У меня муж туда каждый год по гранту едет, а здесь совпало, что годовщина знакомства, вот и отпросились, чтобы встретить его там, хорошо вдвоем. С детьми тоже свои прелести, но иногда хочется вернуться в те времена, когда можно гулять до утра, валяться до позна в постели, есть сосиски, пить шампанское и вино. В общем, мама пошла на неделю в загул :))

tania_bondarets 28 ноября 2014 21:39

Лена, это прекрасно) нужно стремиться поддерживать романтику)

eastflower 28 ноября 2014 21:45

Это точно :))

lenkazhestyanka 28 ноября 2014 08:33

Очень люблю такие бананы, да еще бы шарик мороженого к кусочку!))

eastflower 28 ноября 2014 21:37

Леночек, не соблазняй, у меня уже живот стал расти :((, поедание сладкого не проходит бесследно :((

lenkazhestyanka 28 ноября 2014 21:47

о, да, я вот снова в спортзал пошла)

eastflower 28 ноября 2014 21:48

И мне пора :))

vsetajnoejavnoe 28 ноября 2014 10:06

красивые бананы получились, цвет такой насыщенный.

eastflower 28 ноября 2014 21:38

Викуль, спасибо! Я, когда на сайте увидела, прямо загорелась. Его хорошо выпекать в большой форме, чтобы теста не так много было, а бананов - побольше :))

sunpolina 28 ноября 2014 14:25

Леночка, с возвращением! Пирог сумасшедший :))

eastflower 28 ноября 2014 21:38

Полиночка, спасибо! Рада, что понравился.

natapovarenok 28 ноября 2014 14:28

Лена, какой вкусный пирог!

eastflower 28 ноября 2014 21:39

Наташенька, спасибо! Мужу даже понравился, хотя он не очень любит пироги, видно, карамельный слой никого не осталяет равнодушным :))

7chocolat 29 ноября 2014 02:33

Там, наверно, подготовка к Рождеству уже началась…

eastflower 30 ноября 2014 00:35

Настюш, уже вовсю :)), люблю эту атмосферу, все такие веселые, ходят за подарками, столько вкусностей. Хотела штоллены привезти, а потом решила - сама напеку, стимул будет.

psinix 7 декабря 2014 23:52

рецепт из серии: "прощай талия".обалденно вкусно

eastflower 8 декабря 2014 01:35

Это точно :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

