Банановый пирог (21 мая 2016)

Это рецепты Филиппа Контичини. Пирог хорош тем, что не содержит много масла, поэтому текстура воздушная, нежная. А кусочки бананов придают сочность.


eastflower.ru



Ингредиенты на форму 18см + форму для кекса:

2 яйца

2 стаканчика от йогурта коричневого сахара

2 стаканчика натурального йогурта (у меня активия)

2 стаканчика (брала от йогурта) муки

1 стаканчик кукурузного крахмала

1/4 стакана растительного масла без запаха

1/4 стакана сливок 33%

10 г разрыхлителя

3 средних банана

корица

Приготовление:

Смешать в миске яйца с сахаром, добавить йогурт, размешать венчиком. Влить масло и сливки, размешать.

Добавить муку, кукурузный крахмал и разрыхлитель. Размешать венчиком. Добавить корицу, размешать.

Бананы очистить, тонко порезать на кружочки, добавить в тесто, размешать.

Вылить тесто в форму, смазанную маслом и присыпленную мукой. Выпекать при 170-175С до готовности - зубочитка должна выходить сухой.

Можно добавить в тесто шоколад.

Приятного чаепития!



Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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