



БАНАНОВЫЙ ПИРОГ

Бананы я перестала любить, как только узнала, что они чуть ли не на первом месте по калорийности и что полезного в них толком ничего нет. Ассоциируются они у меня лишь с тем, что их можно есть в больнице после операции... И то явно потому, что они долго хранятся, не пачкают ничего и не воняют.

Дети конечно их уплетают, но в ущерб нормальным фруктам и нормальному приему пищи. Если и уговаривают их купить, то съедают сразу по приходу домой. Поэтому бананы у нас не водятся...

И вот я, изменив своим антибанановым принципам не смогла пройти мимо этого рецепта!

Тем более на пьедестале простоты исполнения он явно лидирует!

Одно но, пирог только для родителей]
Ну может же быть у нас что-то свое!?

(Вы бы видели, как я прятала это гроздь бананов от детей еще в магазине)



Понадобится:

Бананы – небольшого размера, в идеале «мини» - 5-6 штук

Готовое слоеное тесто – 300 граммов

Ром (или любой другой ароматный крепкий спиртной напиток)
– 100 миллилитров

Кленовый сироп (я взяла из метро «Наполнитель с ароматом
Кленового сиропа») – 200 миллилитров

Ваниль/корица/бадьян/анис – на выбор по вкусу

Приготовление:

Бананы разрежь пополам вдоль залей ромом и оставь на час.
В течение этот часа несколько раз переверни.



Из теста сформируй окружность немного больше в диаметре, чем твоя форма для запекания.

Кленовый сироп нагрей, вылей на дно формы, уложи на него бананы и накрой тестом. Заверни болтики во внутрь и часто проколи тесто вилкой.



Запекай в заранее разогретой до 200 градусов духовке 20-30 минут.

Готовый пирог остуди немного и переверни.

Подавай с шариком пломбира.

