Сырники с бананом

Добавил(а) Оля
20.06.19 17:06 -

Сырники с бананом. Сырники со сметаной, сырники со глазёным молоком, горячие сырники, х

Продукты:

- Творог 9% -1 кг, сахар - 60 гр.
- Яйцо(желтки) - 4 шт., мука / крахмал - 40 гр / 40 гр, разрыхлитель 1,5 ч.л., соль - 0,5 ч.л, бан

Смешиваем 4 желтка, сахар, соль, разрыхлитель, ванилин по желанию. Взбиваем.

Добавляем творог, перемешиваем. Добавляем муку и крахмал. Хорошо перемешиваем. Тесто дол

Стол посыпаем мукой и выкладываем тесто. Формируем тесто, как показано на фото. Нарезаем

В центр сырника кладём кусочек банана, края стягиваем и закрываем банан тестом. Обваливаем

Формируем сырник толщиной не более 1-1,5 см.

Жарим сырники в раскалённом масле, на среднем огне, с двух сторон, до золотистой корочки.

Приятного аппетита!!!

Добавил(а) Оля
20.06.19 17:06 -