

Яблочно-банановый пирог с корицей "ПЕРВЫЙ СНЕГ"

Добавил(а) Оля

10.11.10 02:30 - Последнее обновление 10.11.10 03:42



Продукты для рецепта

- Яйцо – 5 шт.
- Сахар – 200 гр.
- Ванилин – 1 гр.
- Корица - 1 ч.л.

Яблочно-банановый пирог с корицей "ПЕРВЫЙ СНЕГ"

Добавил(а) Оля

10.11.10 02:30 - Последнее обновление 10.11.10 03:42

- Мука - 300 гр.
- Яблоки - 2 шт.
- Бананы - 2 шт.



Яйца, сахар и ванилин взбиваем миксером до пышной пены, пока сахар полностью не растворится.



Яблочно-банановый пирог с корицей "ПЕРВЫЙ СНЕГ"

Добавил(а) Оля

10.11.10 02:30 - Последнее обновление 10.11.10 03:42

Добавляем муку. Хорошо взбиваем миксером.



Яблоки чистим, нарезаем кубиками.



Яблочно-банановый пирог с корицей "ПЕРВЫЙ СНЕГ"

Добавил(а) Оля

10.11.10 02:30 - Последнее обновление 10.11.10 03:42

Бананы нарезаем кубиками.



Смешиваем яблоки и бананы.

Добавляем 2 ст.л. сахара и корицу.

Перемешиваем.

Яблочно-банановый пирог с корицей "ПЕРВЫЙ СНЕГ"

Добавил(а) Оля

10.11.10 02:30 - Последнее обновление 10.11.10 03:42



В форму для выпечки выкладываем половину фруктов.



Выливаем 1/3 теста.

Яблочно-банановый пирог с корицей "ПЕРВЫЙ СНЕГ"

Добавил(а) Оля

10.11.10 02:30 - Последнее обновление 10.11.10 03:42



На тесто выкладываем оставшиеся фрукты, сверху заливаем тестом.

Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке 40-45 минут.



Пирог остужаем, вынимаем из формы. Сверху посыпаем сахарной пудрой.

Яблочно-банановый пирог с корицей "ПЕРВЫЙ СНЕГ"

Добавил(а) Оля

10.11.10 02:30 - Последнее обновление 10.11.10 03:42

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}