



Tekst i zdjęcie: **Onny** - Kuchcik (128)

Bananowiec

Jest to deser bananowy bez pieczenia.

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- masło roślinne, 200 g
- cukier puder, 1 szkl.
- cukier wanilinowy, 1 łyżecz.
- banan, 1 kg
- galaretka agrestowa, 1 szt.
- galaretka zielona, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Rozgniatam banany na „paćkę”. 1-2 całe banany zostawiam do dekoracji..Masło, a najlepiej masło roślinne kręcę z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puch. Dodaję rozciapane banany i miksuję.Masło, a najlepiej masło roślinne kręcę z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puch. Dodaję rozciapane banany i miksuję.Wlewam do formy. Chować do lodówki by stężało – czas minimum 3 godziny.Dekoruję bananami i zalewam galaretką agrestową, chowam do lodówki minimum na godzinę, dobrze deser mocno schłodzić np. przez noc.Smacznego.

