

Norweski placek



ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------|--------------|
| białko | 4 szt |
| cukier puder | 30 dag |
| żółtko jajek | 4 szt |
| jogurt bananowy | 1 szt |
| śmietana kremówka | 1,5 szklanki |
| banan | 2 szt |
| orzechy włoskie | 15 mielone |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Białka ubij, połącz z orzechami i 15 dag cukru pudru. Wlej do okrągłej formy, piecz 30-40 min w temp. 170 stopni.
2. Masa: śmietanę ubij. Banany zmiksuj. Żółtka ubij z resztą cukru pudru. Dodaj śmietanę, jogurt i masę bananową, wymieszaj. Wylej na ostudzone ciasto. Zamroź.