

## Pudding bananowy



### LIMONAA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukier</b>	1/4 szklanka
<b>mleko</b>	2,5 szklanka
<b>Duże białka</b>	3 sztuki
<b>Esensja waniliowa</b>	0,5 łyżeczka
<b>gałka muskatołowa</b>	1/4 łyżeczka
<b>sól</b>	1/4 łyżeczka
<b>banan</b>	450 gram
<b>Biszkopty</b>	175 gram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzewam piekarnik do 200 stopni. Prażę kostki biszkoptowe 7 minut, aż zrobię się chrupiące. Wyjmuję je z piekarnika i zmniejszam temperaturę w piekarniku do 180 stopni. Banany rozdrabnam widelcem w dużej misce. Wsypuję ksylitol i starannie mieszam. Ucierając, dodaję także mleko, białka, esensję waniliową, gałkę muskatołową i sól. Wsypuję grzanki do kwadratowego naczynia żaroodpornego i polewam przecierem bananowym. Piekę 35 minut, aż pudding wyrośnie i się zetnie. Przed podaniem odczekuję, aż ostygnie do temperatury pokojowej.