

## suflet z bananów i płatków

**IZABELA28**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mleko</b>	1,5 szklanki
<b>sól</b>	
<b>cukier</b>	50 gram
<b>esencja waniliowa</b>	
<b>płatki zbożowe</b>	100 gram
<b>orzechy włoskie</b>	50 gram
<b>rodzynki</b>	30 gram
<b>banan</b>	4 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować mleko z solą, cukrem i esencją waniliową. Płatki zbożowe wsypać do gorącego mleka i pozostawić na kilka minut do spęcznienia. Później wymieszać z posiekаныmi orzechami włoskimi i rodzynekami.

Posmarować tłuszczem płytką okrągłą formę i układać na przemian warstwami masę z płatków zbożowych i plasterki banana. Na końcu ułożyć płatki oraz wiórki masła i piec suflet ok. 45 minut w piekarniku rozgrzanym do średniej temperatury. Do sufletu można podać sok owocowy, sos waniliowy albo bitą śmietanę.