

Beza z jabłek i ananasów



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	2 szt
mąka ziemniaczna	1 łyżka
mleko	175 ml
cukier puder	75 g
jaja	2 szt
banan	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrój banany i jabłka na cienkie plasterki. Ułóż na przemian w żeroodpornym naczyniu. W miseczce zmniejszaj mąkę ziemniaczaną z 1 łyżką mleka. Dodaj 1 łyżkę cukru i żółtka. Pozostałe mleko podgrzej w rondelku i wlej do miseczki ciągle mieszając. Gotuj przez około 2-3 min. Polej owoce. Ubij białka na sztywno z dodatkiem cukru. Nałóż masę bezową na owoce i wypiekaj przez 10 min. Podawaj na ciepło lub zimno.