

Pieczone banany



KULINARNY SMAK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier puder	2 łyżki
wiórki kokosowe	2 łyżki
masło	1 łyżka
rum	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżeczka
banan	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naczynie żaroodporne wysmarować masłem.

Banany przeciąć na pół (jeśli mamy małe naczynie to na cztery- jak w moim wypadku), skrapiamy sokiem z cytryny i obtaczamy w cukrze pudrze, przekładamy do naczynia i za pomocą obieraczki przygotowujemy wiórki z masła, które kładziemy na bananach, posypujemy wiórkami kokosowymi i podlewamy rumem (w wersji dla dzieci pomijamy rum).

Wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 180 stopni na ok 15 minut (aż wiórki się zarumienią).

Podajemy na gorąco.