Pudding bananowy



LIMONAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	1/4 szklanka
mleko	2,5 szklanka
Duże białka	3 sztuki
Esensja waniliowa	0,5 łyżeczka
gałka muszkatołowa	1/4 łyżeczka
sól	1/4 łyżeczka
banan	450 gram
Biszkopty	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 rozdrabniam widelcem w dużej misce. Wsypuję ksylitol i starannie mieszam. Ucierając, dodaję także mleko, białka, esensję waniliową, gałkę muszkatołową i sól. Wysypuję 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.