



Paistetut banaanit

Aineet: 4 banaanial
1 dl fariinisokerial
2 - 3 rkl voita tai margariinia
yhden appelsiinin mehu

Valmistus: Kuori ja halkaise banaanit pitkittäin. Kierittele banaaninpuolikkaat fariinisokerissa, lada ne voideltuun uunivuokaan ja kaada päälle muutamia rasvanokareita. Paista banaanit uunin yläosassa 250 asteessa kunnes sokeri sulaa ja banaanit ovat vaaleanruskeita, noin 20 minuuttia. Tarjoa banaanit kuumina kylmän kermavaahdon kanssa.

www.superkokki.com