

Очень нежный пирог с бананами



На 100 грамм:
Калорийность: **219.48 ккал.**
Белки: **3.24 г.**
Жиры: **12.52 г.**
Углеводы: **23.3 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/ochen-nezhnyj-pirog-s-bananami/>

Ингредиенты:

для теста:

- 200 гр. муки
- 1 яйцо
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 100 гр. сливочного масла

для заливки:

- 200 гр. сметаны
- 1 яйцо
- 2 ст. л. муки
- 100 гр. сахара
- 2 банана

Приготовление:

Сахар взбиваем с яйцом.

Добавляем разрыхлитель и размягченное сливочное масло.

Всыпаем муку и хорошо размешиваем. Получается вот такой ком теста.

Бананы режем колечками.

Готовим заливку: яйцо взбиваем с сахаром, сметаной и мукой.

На дно смазанной формы распределяем тесто, формируя бортики.

Выкладываем на тесто кружочки бананов.

Следом выливаем яично-сметанную смесь.

Ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 20 минут.

Вот такая красота получилась. Вкуснейший пирог с бананами готов!