

Банановый крем-десерт



На 100 грамм:
Калорийность: **70,76 ккал.**
Белки: **3,88 г.**
Жиры: **1,97 г.**
Углеводы: **9,27 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/bananovyj-krem-desert/>

Ингредиенты:

- молоко 1% - 1 л
- яйца - 4 шт
- бананы - 500 г
- цедра лимона - 1 шт
- подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Миксером взбить в пену яйца. В молоко добавить подсластитель по вкусу и соединить с взбитыми яйцами. Бананы нарезать и размять, добавить в молочную смесь. Цедру лимона соединить с измельченными орехами и изюмом, добавить в основную массу и поставить на водяную баню. Варить, помешивая, до загустения. Крем-десерт разложить в вазочки или пиалы и охладить. Украсить кусочками бананов.