

Добавил(а) Оля
20.06.19 17:06 -

A close-up photograph of a plate of fried bread. Two pieces of bread are shown in cross-section, revealing a thick, creamy white filling and a rectangular piece of yellow banana in the center. The bread has a golden-brown, slightly charred exterior. To the right of the bread are two slices of fresh banana. The plate is white, and the background is a light-colored surface. The text 'COOKSBOOKS.SU' is visible in the bottom left corner.



Продукты:

Сырники с бананом

Добавил(а) Оля
20.06.19 17:06 -

- Творог 9% -1 кг, сахар - 60 гр.
- Яйцо(желтки) - 4 шт., мука / крахмал - 40 гр / 40 гр, разрыхлитель 1,5 ч.л., соль - 0,5 ч.л, бан



Смешиваем 4 желтка, сахар, соль, разрыхлитель, ванилин по желанию. Взбиваем.



Сырники с бананом

Добавил(а) Оля
20.06.19 17:06 -

Добавляем творог, перемешиваем. Добавляем муку и крахмал. Хорошо перемешиваем. Тесто дол



Стол посыпает мукой и выкладывает тесто. Формирует тесто, как показано на фото. Нарезает



В центр сырника кладём кусочек банана, края стягиваем и закрываем банан тестом. Обваливаем

Сырники с бананом

Добавил(а) Оля
20.06.19 17:06 -



Формируем сырник толщиной не более 1-1,5 см.



Жарим сырники в раскалённом масле, на среднем огне, с двух сторон, до золотистой корочки.

Приятного аппетита!!!

Сырники с бананом

Добавил(а) Оля
20.06.19 17:06 -
