Банан в творожном конверте

Автор: Мухаббат
10.08.2011 08:10 - Обновлено 18.08.2011 11:09



ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 гр.муки

1 пакетик разрыхлителя (10 гр.)

150 гр. мягкого творога

6 ст.л. растительно масла без запаха

6 ст.л.молока

75 гр. сахара

1 пакетик ванильного сахара

соль

3-4 банана

абрикосовый джем

1 желток (для смазки_

1 ст.л.молока (для смазки)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать муку разрыхлителем, просеять, добавить творог, растительное масло , молоко, сахар, ванильный сахар, щепотку соли и замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм, нарезать на квадраты 12х12 см. Взять бананы, нарезать каждый на 3 части. Квадраты смазать абрикосовым джемом (я выложила половинки абрикосов из собственно-приготовленного варенья), положить банан, скрепить противоположные стороны, выложить на противень, выстланный пекарской бумагой. 1 желток смешать с 1 ст.л. молока и смазать конверты. Выпекать при 180* до золотистого цвета.

P.S.Тесто очень нежное, можно импровизировать с начинкой.

{jcomments on}