Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Творожно-банановое суфле

4 июня 2014 14:02 · https://open-cook.ru/recipes/tvorozhno-bananovoe-sufle



Однажды в субботу утром сложились звезды: дома была пачка творога и один банан. Так что пришла идея сделать запеканку творожную с бананом, но на деле получилось суфле. Потому что творог был обезжиренным, купила его по ошибке. Готовится очень просто, легко и быстро.

На 2 порции:

- 150 гр обезжиренного творога (я не знаю, как поведет себя творог другой жирности)
- 1 банан
- 2 ст.л. сахара
- 1 яйцо

- 2 ст.л. манки
- 1 ст.л. муки

В миске растереть творог с бананом.



Отдельно взболтать яйцо с сахаром.



Смешать творожно-банановую смесь с яйцом и остальными ингредиентами.



Формочки смазать маслом и присыпать мукой. Выложить в них творожную смесь и отправить в духовку, разогретую до 180 градусов, минут на 20-30.



Вытащить формочки и дать им немного остыть. Провести ножом вдоль стенок и перевернуть формочки на тарелку. Присыпать сахарной пудрой. Добавить варенья или свежих ягод.



Суфле получается безумно нежным, почти не сладким и очень банановым.



Приятного аппетита!



Комментарии: 4

Анна # 12:07 30.03.2016

Анна, подскажите, какой диаметр формочек вы использовали и мука в рецепте указана для посылки формочек? В тесто не идёт, я так поняла?

> **Анна Нечаева** # 12:11 30.03.2016
>
> Формочки - классические рамейкины, внутренний диаметр вроде 6,5 см, внешний больше, так как формочки керамические и стенки толстые. В перечне продуктов указано те ингредиенты, которые входят в суфле. Плюс отдельно масло и мука для смазывания и посыпки формочек.

Анна # 13:24 30.03.2016

Спасибо за быстрый ответ! У вас на фото светлое суфле, у меня же оно темное, что и следовало ожидать от банана. Творог был достаточно мягкий и я яйцо решила не добавлять, все равно получилось нежное суфле с ярким банановым вкусом и лёгкой кислинкой творога. Только не такое красивое, как у вас



Анна Нечаева # 13:33 30.03.2016

Главное, чтобы вкусным было)) Может и, правда, дело в яйце.
