
BANANY PO HAWAŃSKU

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1713 razy.

25 dag bananów

2/3 szklanki mleka

2 żółtka

4 łyżki cukru

kieliszek likieru lub rumu hawańskiego

paczka cukru waniliowego

Banany obrać ze skórki, pokrajać w krążki, włożyć do salaterki i zalać gorącym sosem waniliowym sporządzanym na mleku i żółtkach utartych z cukrem i wanilią. Gdy deser ostygnie - wlać kieliszek likieru lub rumu. Ostudzić .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD