

Десерт из запеченных бананов



1 ч 0 мин



4 порции



7 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	1643 Ккал
Белки:	10.4 грамм
Жиры:	69.9 грамм
Углеводы:	248.1 грамм

Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#)

Ингредиент	Кол-во
Шоколад	25 г
Сахар	3 стакана
Мороженое	400 г
Сливочное масло	240 г
Бананы	5 штук
Лимон	1 штука
Печенье	100 г

Инструкция

1. Духовку разогрейте до 220С.
2. Форму, в которой будете запекать, смажьте щедро сливочным маслом. Бананы очистите и разрежьте каждый по вдоль. Выложите бананы в один слой в форму.
3. С лимона при помощи мелкой терки счистите цедру, присыпьте ею бананы. Разрежьте лимон пополам и выдавите из него весь сок — на бананы. Посыпьте бананы сахаром (сладкоежки могут увеличить количество сахара).
4. Запекайте в разогретой духовке 10 минут.
5. Выложите на тарелку пару долек банана, сверху положите мороженое и раскрошите печенье. Полейте соком, что остался от лимона в форме и присыпьте натертым шоколадом.