

# КЛАФУТИ С БАНАНОМ



Подготовка  
15 мин.



Приготовление  
5,5 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 яйца
- 40 г муки
- 40 г сахара
- 1 банан
- ванильный сахар
- 100 мл молока 3,5%

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Разомните половину банана в **измельчителе «Турбо-Микс» (600 мл)**, добавьте все остальные ингредиенты и хорошо смешайте, в самом конце добавьте молоко, еще раз перемешайте.
2. Выложите в **«Браво-Дилайт»** и готовьте под крышкой 5,5 минут при мощности 360 Вт.
3. Сверху украсьте нарезанным бананом.

**КЛАФУТИ** – это французский десерт из вишни с косточками и жидкого теста. Делается очень просто. Вишнёвый сезон недолговечен – он длится немногим более двух недель, а вкусное лакомство хочется попробовать снова. Вероятно, поэтому вишня постепенно была заменена другими сладкими плодами. Это блюдо теперь делают и со сливой, малиной, черешней, клубникой, и как тропический вариант – с бананом.

Приготовление традиционного рецепта в духовке потребует часа, а в «Браво-Дилайт» (430 мл) это займет считанные минуты.



«Браво-дилайт» (430 мл)