



1. Obuolius nuplaukite, nulupkite žievele, išimkite sėklalīdzius ir supjaustykite gabalėliais. Baną, nuplaukite, nulupkite ir supjaustykite riekelėmis.

2. Sviestą ištirpinkite prikaistuvyje ant silpnos ugnies, tada perpilkite į gilų dubenį ir sumaišykite su cukrumi. Kai masė nebebus karšta, po vieną įmuškite ir įmaišykite kiaušinius. Įberkite vanilinio cukraus. Gerai išmaišykite.

3. Miltus sumaišykite su ryžiu miltais ir kepimo milteliais. Po truputį pilkite pieną ir berkite miltus, maišykite tešlą. Tešla turi gautis riebaus jogurto tirštumo, jeigu tešla atrodo per sunki - įpilkite dar truputį pieno, jeigu per skysta - įberkite daugiau miltų.

4. Įkaitinkite orkaitę iki 180 laipsnių temperatūros. Į riebalais pateptą kepimo formą sudėkite supjaustytus vaisius. Apibarstykite juos cinamonu. Ant viršaus užpilkite tešlą. Kepkite pyragą kol įsmeigta šakutė neaplips tešla, tai užtruks apie valandą, jei naudositės dujine orkaite - galbūt mažiau. Visada gerai patikrinti. Štai ir viskas!

Trukmė: 15 min. ruošti, apie 50 min. kepti

Porcijos: 12

Reikia:

- * 6-7 vid. rūgštesnių obuolių
- * 1 didelio banano
- * 200 g paprasto sviesto
- * stiklinės su kaupu cukraus
- * 5 vid. kiaušinių
- * 1 1/2 puodelio pieno
- * 1 puodelio ryžių miltų
- * apie 3 puodelių paprastų miltų
- * 2 a.š. kepimo miltelių
- * žiupsnelio vanilinio cukraus

žiupsnelio cinamono

*Kaip visada - mano puodelio/stiklinės tūris - 250 ml

www.moteris.lt