

Bananpaj med glass

12 port

Ingredienser:

4 st bananer, mogna
1,5 dl vetemjöl
1 dl socker
0,5 dl ljus sirap
100 g smör,
rumstemperatur
1 nypa salt

Vid servering
vaniljglass

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Skiva bananerna i skivor och täck botten av en pajform. Blanda resten av ingredienserna till en slät massa och lägg över bananerna. Baka i ugnen ca 15 minuter eller tills den gått gyllenbrun färg. Servera med vaniljglass.



Bananpaj med glass

12 port

Ingredienser:

4 st bananer, mogna
1,5 dl vetemjöl
1 dl socker
0,5 dl ljus sirap
100 g smör,
rumstemperatur
1 nypa salt

Vid servering
vaniljglass

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Skiva bananerna i skivor och täck botten av en pajform. Blanda resten av ingredienserna till en slät massa och lägg över bananerna. Baka i ugnen ca 15 minuter eller tills den gått gyllenbrun färg. Servera med vaniljglass.



Bananpaj med glass

12 port

Ingredienser:

4 st bananer, mogna
1,5 dl vetemjöl
1 dl socker
0,5 dl ljus sirap
100 g smör,
rumstemperatur
1 nypa salt

Vid servering
vaniljglass

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Skiva bananerna i skivor och täck botten av en pajform. Blanda resten av ingredienserna till en slät massa och lägg över bananerna. Baka i ugnen ca 15 minuter eller tills den gått gyllenbrun färg. Servera med vaniljglass.



Bananpaj med glass

12 port

Ingredienser:

4 st bananer, mogna
1,5 dl vetemjöl
1 dl socker
0,5 dl ljus sirap
100 g smör,
rumstemperatur
1 nypa salt

Vid servering
vaniljglass

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Skiva bananerna i skivor och täck botten av en pajform. Blanda resten av ingredienserna till en slät massa och lägg över bananerna. Baka i ugnen ca 15 minuter eller tills den gått gyllenbrun färg. Servera med vaniljglass.

