Indické džaldí-džaldí

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 5min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **6**

4658 kalorií , **75 g** cukrů , **212 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: https://srecepty.cz/indicke-dzaldi-dzaldi

Příprava

Jablka pokrájíme na kousky a smícháme s pokrájenými švestkami a skořicí. V jiné míse smícháme mouku, cukr a skořici. Do hlubokého pekáče nasypeme polovinu směsi a navrch dáme jablečnou směs. Pak oloupeme oba banány, rozřízneme je podélně na polovinu a položíme na jablka. Nasypeme druhou polovinu směsi a rovnoměrně přelijeme rozpuštěným máslem. Pečeme asi 50-60 minut na 180°C. Po vychladnutí pokrájíme na čtverečky nebo trojúhelníčky.

Tip k receptu

Můžete servírovat ozdobené šlehačkou, ale mě nejvíc chutná jen tak. Skvělě chutná, když polovinu množství jablek nahradíte hruškami. Ale nesmějí být přezrálé.

Ingredience

- 750 g oloupaných a nakrájených jablek
- 1 hrneček cukru krupice
- 1 hrneček krupice
- 1 hrneček polohrubé mouky
- 1 sáček vanilkového cukru
- 250 g rozpuštěného másla
- 2 zralé banány
- 250 g sušených švestek
- 1 lžíce mleté skořice

Kategorie

Obyčejný den, Indická, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Exotika, Rodina, Moučník