

Не мюсли. Крамбл. Крамбл с грушей и бананами.

Выложить фрукты в формочку и закрошить крошкой. Запечь в духовке и получить крамбл. В нашем случае крамбл с грушей и бананами. Внешне очень похоже на мюсли, но разница в самом подходе. Я бы даже сказал в философии готовки. Американцы, в отличие от французов, очень прогматичны и функциональны в приготовлении еды. Быстро, просто, доступно и сытно. Вкусно? Со временем привыкните)))



#пицца #завтрак #хлопья #пирог

Крамбл с грушей и бананами. Ингредиенты:

Хлопья овсяные – 100 граммов

Груши – 2 штуки

Бананы – 2 штуки

Масло кокосовое (сливочное) – 50 граммов

Сахар – 2 столовых ложки

Корица молотая – 1 чайная ложка

Орехи грецкие – 3 столовые ложки



Крамбл с грушей и бананами..

Приготовление:

Нарезать груши и бананы кубиками.

Засыпать корицей, добавить сахар и перемешать.

Перемешать овсяные хлопья с орехами и растопленным маслом.

Фрукты положить в форму и засыпать хлопьями с орехами.

Запечь в духовке 20 минут при 180 градусах по Цельсию.

Рецепт найден здесь.



Гламурный апельсиновый пирог. Стереотипы. Розовый – девачкавый, гламурный. Сладкое любят девочки. Чуть. Мужчины тоже любят сладкое. Пусть даже с розовой глазурью. Пусть апельсиновый пирог гламурный, лишь бы кусок был побольше, а чай покрепче. Ням.

Пирог в лаваше. Восток – дело тонкое, острое, перчёное. Обязательно с мясом. Пусть даже с курицей. И с лавашом. Или в лаваше. Скажем пусть будет пирог в лаваше. И грибы. И зелень. И пусть мне будет вкусно. И вам пусть будет вкусно. Салам алейкум. Алейкум асалам.

Рассыпчатый сырный пирог. Заявленные названия блюд, на самом деле, не всегда соответствуют полученным результатам. Бывает. Однако это не про рассыпчатый сырный пирог. Расплавленный сыр создаёт обманчивую иллюзию монолитности конструкции. Основа же легкая и рассыпчатая. Чудо, а не пирог.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.