

OBUOLIŲ PYRAGAS

Produktai:

- 4 vienetai kiaušinių
- 200 gramų sviesto
- 250 gramų kvietinių miltų
- 180 gramų cukraus
- 5 vienetai obuolių
- 2 šaukšteliai kepimo miltelių
- 2 šaukšteliai vanilinio cukraus



Paruošimas:

1. Orkaitę įjunkite kaisti iki 180 C laipsnių.
2. Sviestą ištirpinkite ir palikite atvėsti.
3. Obuolius nulupkite, išpjaukite sėklalaidžius ir supjaustykite plonomis skiltimis. Kiaušinius gerai išplakite su cukrumi ir vaniliniu cukrumi. Supilkite atvėsusį sviestą bei dar truputį paplakite.
4. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais.
5. Į tešlą sudėkite obuolius ir atsargiai išmaišykite.
6. Kepimo formos dugną išklokite kepimo popieriumi. Sukrėskite tešlą.
7. Pyragą šaukite į iki 180 C laipsnių įkaitusios orkaitės vidurį ir kepkite apie 35-45 minutes, iki viršus bus gražiai auksinės spalvos.
8. Traukite pyragą iš orkaitės, leiskite jam truputį atvėsti, o tada jau gardžiuokitės!



© Sally's Baking Addiction

BANANINĖ DUONA

Produktai:

- 125 g sviesto
- 150 g cukraus
- 2 kiaušinių
- 200 g miltų
- 4-5 vidutinių bananų
- 1 šaukštelio kepimo miltelių
- 1 šaukštelio cinamono



Paruošimas:

1. Ištirpinkite sviestą.
2. Bananus sumaigykite šakute.
3. Kiaušinius su šakute sumaišykite su cukrumi ir lydytu sviestu.
4. Viską supilkite į trintus bananus.
5. Miltus persijokite su kepimo milteliais ir prieskoniais.
6. Ir dabar į šlapią masę supilkite miltus ir išmaišykite.
7. Mišinį dėkite į truputį sviestu pateptą formą ir kepkite 190C apie 35- 40 min arba kol iškeps – gražiai paruduos.
8. Skanaus!

