



Баница с късмети

Съставки

- 1 пакет кори за баница
- 4 яйца
- 300 г извара
- 1 ч.ч. газирана вода
- 50 г масло

Указания

1. Маслото се разтопява, след което леко се намазнява дъното на тавичката.
2. В тавата се поставя първата кора и се поръсва с натрошената извара. Баницата се реди така догоре и след това се нарязва на парчета.
3. Яйцата се разбиват с малко разтопено масълце. Към тях се сипва содата, разбърква се до хомогенна маса и със сместа се залива баницата.
4. Печеш в загрята на 200-220 градуса фурна до златисто. След което вадиш и покриваш с мека кърпа.
5. Добавяш късметите отгоре с помощта на клечки. Важното е да са от сърце. И да ви развеселят празнично!

55 мин.

20 порция

Въглеhidрати	3.72 g
Енергия	60.54 kcal
Мазнини	3.51 g
Протеин	3.08 g