

## Клафути с бананами, кокосом и лаймовой стружкой

### Ингредиенты

- Бананы - 4 шт
- Яйцо - 4 шт
- Белый хлеб - 4 куска без корки
- Сливки - 150 мл
- Кокосовое молоко - 150 мл
- Молоко - 150 мл
- Сахар - 100 г
- Кокос - 3 ст.л. стружки
- Лайм - 1 шт весь сок + цедра половины лайма
- Ром - 2 ст.л.
- Сливочное масло - кусочек, чтобы смазать форму



Рейтинг блюда: 3/5

### Процесс приготовления

1

Нарежьте хлеб полосками и покройте ими дно формы, предварительно смазанной маслом, сверху положите порезанные вдоль на половины бананы.

2

В миске смешайте яйца и сахар, взбейте до растворения сахара. Добавьте кокосовое молоко, обычное молоко, цедру и сок лайма, сливки. Вылейте смесь в форму. Посыпьте кокосовой стружкой.

**3**

Выпекайте 30 минут в предварительно нагретой до 200 °С духовке.

**4**

Подавайте горячим, полив ромом.

Приятного вам аппетита :)