

# Йогурт с бананами в карамели

Время приготовления  
15 мин

Количество порций  
4

## Ингредиенты:

4 средних банана

200 г маскарпоне

300 мл молока О'КЕЙ жирностью 3,2%

20 г сливочного масла О'КЕЙ жирностью 82,5%

1 ст. л. коричневого сахара О'КЕЙ

300 г йогурта питьевого О'КЕЙ с персиком

ягоды и орехи для украшения



## Приготовление:



1

Бананы очистите и разрежьте по всей длине пополам. В сковороде на среднем огне разогрейте масло. Добавьте сахар и перемешайте.



2

Смешайте йогурт и маскарпоне.



3

Выложите бананы (при необходимости их можно разрезать на 2-3 части) и обжарьте с двух сторон до золотистого цвета и мягкости. Они должны не потерять свою форму!



4

По 4 бокалам или креманкам разложите половину смеси йогуртовой смеси.



5

Сковородку снимите с огня. Бананы деревянной или силиконовой лопаткой разделите на средние кусочки, удобные для еды. Положите на йогурт в каждый бокал. Разложите оставшуюся йогуртовую смесь. Украсьте ягодами и измельченными орехами.

