

Prăjitură răsturnată cu banane și caramel



Prăjitură răsturnată cu banane și caramel



Prăjitura răsturnată cu banane și caramel – Dacă sunteți pregătiți pentru o experiență gustativă de neuitat, atunci rămâneți cu mine! Această prăjitură delicioasă este ca un mic colț de rai pe pământ. Combinația de banane dulci și caramel a creat o simfonie de arome care mi-a făcut să-mi schimb complet percepția asupra deserturilor. E un adevărat deliciu pentru toate simțurile!

- 4 banane
- 250 g iaurt gras
- 150 ml ulei de floarea soarelui
- 100 g zahăr pudră
- 350 g făină albă
- 2 ouă
- 150-160 ml lapte
- 200 g zahăr brun
- 30-40 g unt
- 1 vârf linguriță sare
- 1 fiolă esență de vanilie
- 1 pliculeț praf de copt

▪ 1 vârf linguriță sare

1. Într-un bol, amestecați iaurtul, uleiul, ouăle, zahărul pudră, sarea și esența de vanilie până la omogenizare.



2. Adăugați treptat făina și praful de copt, amestecând continuu. Dacă aluatul este prea gros, adăugați lapte până atingeți consistența dorită (fluid, dar nu prea subțire).

3. Într-o tigaie de fontă, topiți zahărul brun cu puțină apă până la formarea unui caramel. Adăugați untul și amestecați până se topește complet.

4. Așezați feliile de banane peste caramel în tigaie.



5. Turnați aluatul peste stratul de banane și caramel.

6. Coaceți prăjitura în cuptorul preîncălzit la 180°C pentru aproximativ 50 de minute, sau până când trece testul scobitorii.



7. Lăsați prăjitura să se răcorească puțin, apoi răsturnați-o pe un platou.

8. Serviți prăjitura caldă, eventual cu înghețată sau frișcă.

