Bizcochuelo de Vainilla con Bananas



Ingredientes

Azucar: 2 cda
Bananas: 3 Unidades
Mantequilla: 2 cdas
Canela: 1 cdita
Limón para su ralladura: 1/2 Unidad

Masa

Azucar impalpable: c/n
Huevos: 3 Unidades
Azucar: 1 Taza
Harina: 1 Taza
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Crema de leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

- *Saltear* en sartén con *manteca* las rodajas de *banana* y *sazonar* con una mezcla de canela en polvo, azúcar y ralladura de *limón*.
- Cocinar hasta caramelizar.
- En un bol mezclar azúcar, *crema* de leche, huevos (de a uno), esencia de vainilla y por último agregar *harina* en 2 tiempos mezclando para eliminar los grumos.
- Enmantecar y enharinar un molde *redondo* de 30 cm
- Con tubo central y colocar en la base las bananas caramelizadas.
- Cubrir con el batido del **bizcochuelo** y hornear en horno precalentado a temperatura moderada 40 minutos o hasta que al insertar un *palillo* el mismo salga limpio.
- Desmoldar sobre rejilla y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcochuelo-de-vainilla-con-bananas