elGourmet

Tarta Invertida de Banana

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Base

Azucar rubia: 100 Gramos
Manteca: 50 Gramos
Bananas: 5 Unidades

Masa

Azucar: 115 grs
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Huevo: 1 unidad
Manteca: 100 Gramos
Sal: 1 cdta
Harina: 180 Gramos
Leche: 120 c.c.
Polvo de hornear: 1 y 1/2 cdta

Preparación de la Receta

Base

- En una olla pequeña fundir *manteca* y agregar en el molde cubriendo la base.
- Añadir azúcar rubia y esparcir por toda la superficie.
- Cubrir toda la base con rodajas de bananas de 3 cm de altura.

Masa

- En batidora con lira cremar azúcar, *manteca* pomada y esencia de vainilla.
- Agregar *huevo*, leche y seguir trabajando hasta integrar.
- Añadir sal, *harina*, polvo de hornear y mezclar hasta obtener una *crema* espesa sin grumos.
- Cubrir el molde con las bananas con esta masa cremosa y cocinar en horno a 180° C por 25 minutos.

- Transcurrido en tiempo dejar reposar 5 minutos y desmoldar en caliente para que se despegue el caramelo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-invertida-de-banana