Torta invertida de banana

Tiempo de preparación: 65 Min



Ingredientes

Para el bizcocho:

Sal: A gusto
Bicarbonato: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Jengibre en polvo: 3 cditas.
Licor de manzana: 1 cda
Melaza: 1 cdita.
Nueces de pacana tostadas: 1 Puñado
Azúcar moreno: 175 g
Bananas: 2 Unidades
Extractos de vainilla: 2 Gotas
Harina integral: Cantidad necesaria
Manteca blanda: 150 g
Harina Leudante: 100 g
Canela En Polvo: 1 cdita.

Para el caramelo:

Manteca: 50 g
Azúcar moreno: 50 g

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180ºC.
- Luego, preparamos el caramelo

Para ello

- En una sartén, agregamos *mantequilla* a fuego medio hasta que se derrita y después añadimos el azúcar moreno, mezclando bien hasta que la consistencia sea espesa.
- Por otro lado, enmantecamos un molde metálico para horno, lo cubrimos con papel de hornear y vertemos allí la mezcla

Para elaborar el bizcocho

- En una batidora, mezclamos la mantequilla/ *manteca* blanda, el azúcar moreno fino, los huevos, el extracto de vainilla, la *harina leudante*, el bicabornato, el *jengibre*, la canela, la melaza, la sal y las nueces.
- Cortamos dos bananas en rodajas y las colocamos sobre el caramelo que teníamos en la bandeja de horno
- Rociamos con el *licor* de *manzana*.

Para terminar

- En esa misma bandeja, vertemos la masa de *bizcocho* que preparamos.
- Llevamos la torta al horno durante 45 minutos a 180ºC.
- Dejamos enfriar 10 minutos y la damos la vuelta
- Servimos.

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