

# 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 cedita.

**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 cedita.

### Para el caramelo:

**Manteca:** 50 g

**Azúcar moreno:** 50 g

## Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180°C.
- 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 bicarbonato, 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 180°C.

- Dejamos enfriar 10 minutos y la damos la vuelta.
- Servimos.

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