



TARTA CU BANANE SI CARAMEL

Timp preparare: 60min Numar portii: 4

Realizam aluatul de tarta: framantam cu mana 80g unt cu 160g faina si cu galbenusul de ou. Adaugam si o lingurita de apa rece. Cand aluatul s-a facut ca o bila usor elastica, intindem intr-o forma potrivita. Punem forma in cuptorul preincalzit la 180C aproximativ 20min. Urmaram ca aluatul sa fie rumenit.

Separat facem crema: punem zaharul intr-o cratita, pe foc. Il lasam sa se topeasca dupa care adaugam laptele si restul de unt. Amestecam pana observam ca nu mai sunt bucati mari de zahar. Rasturnam caramelul in tarta si apoi adaugam bananele taiate felii.

Pentru a arata mai bine si sa fie mai gustos, puteti coace putin bananele in cuptor, taiate pe lung, in 2. (coaceti cu tot cu coaja, apoi indepartam).

Ingredientete:

- 1 banana
- 160g faina
- 1 ou
- 140g unt
- 50ml lapte
- 100g zahar

*In caramel, adaugati treptat: laptele si apoi untul, pentru a evita sa faceti bulgari de zahar.