

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con banane caramellate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BANANE 4
FARINA 175 gr
ZUCCHERO 125 gr
UOVA 3
LATTE 8 cucchiari da tavola
BURRO MORBIDO 100 gr
SALE 1 pizzico
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PER IL CARMELLO

ZUCCHERO 125 gr
ACQUA 2 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE



2 In una tortiera da 26 cm mettete lo zucchero e l'acqua per il caramello.



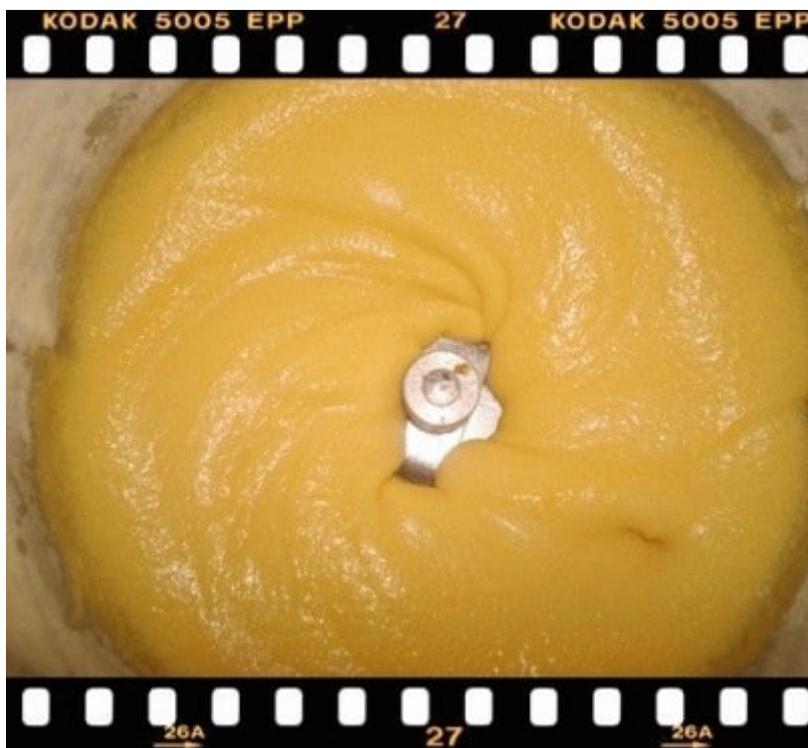
3 Caramellare su fiamma vivace fino ad avere un caramello biondo.



4 Posizionate le banane tagliate a tronchetti di 3 cm sul caramello.



5 Mettete tutti gli ingredienti rimasti nel bimby ed impastare 20 secondi a velocità 7 (potete usare anche un robotto da cucina).



6 Versate l'impasto sulle banane.



7 Infornate 40 minuti a 170°C.

