

# Dulceata de banane



Iata ce am facut eu astazi: Dulceata de banane!!!! :))  
De cand am facut **caramelul de portocale** al Mayei, am prins curaj la chestii de-astea cu borcane, si infiletari, si-ntorsaturi cu fundu-n jos ☐

Si fiindca aveam niste banane in pragul dezastrului, adica deja un pic prea coapte si neatragatoare, am facut aceasta **dulceata** de banane, super buna!!!!!!!

## Ingrediente:

- 3 banane mari, bine coapte (cca. 300-350 g)
- un sfert de cana de suc de lamaie (50 ml)
- 1/2 cana de zahar (120 g)
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- o cana cu apa (250 ml)

## **Mod de preparare:**

Decojiti bananele si taiati-le in felii potrivite (eu am taiat si felii mai groase si felii mai putin groase).

Puneti sucul de lamaie intr-un bol; treceti feliile de banana prin suc, amestecand imediat cu o lingura de lemn pentru a preveni innegrirea lor.

Intr-o cratita, puneti apa si zaharul si aduceti la fierbere. Din momentul in care apa clocoteste, se lasa 2 minute sa fiarba la foc tare dupa care se da focul mic si se adauga sucul de lamaie cu bananele.

Dulceata se fierbe, la foc mic, aproximativ 20-25 de minute pana cand compozitia se ingroasa. La inceput, se amesteca din cand in cand dar la sfarsit, se amesteca des.

Cand e gata, se toarna apoi in borcane sterilizate la cald, care se inchid ermetic.



Laura  
Sava

Laura  
Sava



Laura  
Sava



Eu in borcan am adaugat si o jumatate de pastaie de vanilie, pe care dupa ce l-am desfacut (adica in aceeasi zi in care l-am facut □ ) n-am mai repus-o in borcan..

E foarte gustos, merita sa-l incercati, mai ales daca aveti banane cu care nu stiti ce sa faceti!!!