

Prajitura cu banane si crema de capsuni



E deja sfarsitul lui februarie da' eu tot parca-s in septembrie..septembrie, anul trecut, v-ati prins! ☐ Cu toate astea, sa stiti ca am intrat zilnic in bucatarie si am facut o multime de prajituri si torturi, cum e si prajitura cu banane si crema de capsuni pe care v-o prezint acum. O **prajitura** atat de usor de facut si atat de buna!!!

Eu am avut o forma micuta, de negresa, pe care am vrut sa o inaugurez, dar voi, daca veti folosi o tava putin mai mare, veti obtine si mai multe bucati delicioase cu care sa va rasfatati! ☐

Ingrediente:

Pentru blatul cu banane:

- 300-330 g banane, bine coapte (fara coaja)
- 160 g zahar
- 4 oua
- 50 ml ulei
- 150 g iaurt
- 280 g faina
- o lingurita cu varf de praf de copt
- o lingurita de bicarbonat

Pentru crema de capsuni:

- 250 ml smantana pentru frisca
- 120 g gem de capsuni+cateva lingurite pentru decor

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti o tava de aprox. 27 cm lungime si 26 cm latime cu unt si presarati-o cu putina faina sau fulgi de nuca de cocos. Eu am optat pentru ultima varianta ☐

Preparare blat:

Amestecati bananele, facute terci intr-un bol separat, cu zaharul. Adaugati ouale, unul cate unul, amestecand scurt dupa fiecare. La final, turnati uleiul si iaurtul si adaugati faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul. Turnati compozitia rezultata in forma pregatita, nivelati si dati la cuptor pentru cca. 40 de minute (puteti face testul cu scobitoarea, ca sa fiti siguri ca s-a copt). Prajitura se lasa la racit in forma.

Important de stiut: daca folositi o forma mai mare, prajitura va fi gata in doar 30 de minute, maxim 35 de minute!

Crema de capsuni:

Bateti frisca lichida cu mixerul (nu foarte tare, ca pentru ornat, ci doar pana cand prinde consistenta); amestecati-o apoi cu gemul

de capsuni dar fara a mai folosi mixerul, ci o spatula, si nu exagerati cu amestecatul.

Finalizare prajitura:

Acoperiti blatul cu crema de capsuni, feliati **prajitura** iar in mijlocul fiecarei bucati puneti o jumatate de lingurita de gem de capsuni:



Noi am savurat-o cu lingurita, fiind un pic cam inalta ☐



Dati-mi de stire, va rog, daca v-a placut!!!

Laura Sava

