

Fals tatín de plàtan



El caramel i els plàtans es col.loquen al fons del motllo així quan estigui fet se li dona la volta.

Per 6 persones

Temps: 70 min

Ingredients:

- – 100 gr de sucre
- – 30 gr d'aigua
- – 1 plàtan i mig
- – 2 ous
- – 150 gr de farina
- – Canyella
- – 50 gr de mantega



Elaboració:

PAS 1: Untem el motllo amb mantega I posem en marxa el forn

que es vagi calentant.

PAS 2: Fem caramel amb l'aigua i sucre en una paella. La tenim al foc fins que es torni de color caramel. Apaguem el foc i afegir una miqueta d'aigua. Ara ja podem afegir el caramel al motllo.

PAS 3: Pelem i tallem els plàtans per la meitat verticalment i els col·loquem al motlle.

PAS 4: Posem la resta d'ingredients en un bol i batre amb el minipimer i després aboquem al motlle.

PAS 5: Fornejem uns 25 minuts amb el forn calent. Punxem per comprovar que estigui cuit. Treiem i girem de cap per avall damunt la safata on el servirem.







Bon Profit!