

Bananokuko, karamelo & pekannuksoj

Ingrédients

- 2 bananoj
- 50g da butero
- 125g da sala karamelo
- 2 ovoj
- 150g da faruno T55
- 6g da bakpulvoro
- 120g da pekannuksoj

Préparation

1. Un kuko, jam delonge ne okazis!
2. Ĉi tiu estas tre facila kaj rapida farenda o, la sola bezono estas havi sufi e maturajn bananojn por povi komenci. La recepto estas videbla en video e mia Instagram-konto @iletaitungateau por la interesatoj.
3. Ingrediencoj : Mi uzis la pekannuksojn Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne ali ita).
4. Preparotempo: 15 minutoj + 45 minutoj de baki oPor kuko de 18,5cm da longo: Ingrediencoj : 2 bananoj da butero da sala karamelo 2 ovoj da faruno T55 da bakpulvoro da pekannuksoj Recepto : Miksu la bananojn kun la butero kaj la karamelo.
5. Aldonu la ovojn unu post la alia, poste la farunon kaj la bakpulvoron anta e miksitajn.
6. Finu per enmetado de la hakitaj pekannuksoj.
7. Ver u la paston en buterumitan muldilon, poste baku en la anta varmigita forno je 165°C dum ĉirka 45 minutoj (la klingo de tran ilo devas eliri seka).
8. Demuldu, lasu malvarmigi kaj poste aldonu karamelon kaj pekannuksojn supre la via pla o anta ol ui!