

ROYAL DE PLÁTANOS

INGREDIENTES:

6 platanos pelados
1 cucharada de mantequilla
2 cubiletes de leche
4 huevos
2 cucharadas de harina
2 cubiletes de azúcar
1 cucharadita de canela
el zumo de un limón
la cascara de i limón, solo la parte amarilla
un pellizco de sal
azúcar para caramelizar el molde
1/4 de nata montada.

PREPARACIÓN

Haga caramelo y pongalo en un molde de plum cake.

Corte los platanos en sentido longitudinal y colóquelos a lo ancho con la parte externa pegada al caramelo. Reserve.

Ponga en el vaso de la thermomix, MUY SECO, el azúcar y la cáscara del limón. Programe velocidad 5-7-9. Cuando este bien glaseado, agregue el resto de los ingredientes y los platanos restantes. Triture a velocidad 10, hasta que la mezcla este homogenea.

A continuación, vierta la mezcla en el molde e introducir en el horno a 180° durante 35 o 40 minutos.

Pinchar con una brocheta, si sala limpia es que ya esta cocido. Dejar enfriar un poco y desmoldar, adornar con la nata montada.