



Bizcocho con plátano

Muzlu Pandis



4 huevos
1/2 vaso de azúcar
1 + 1/2 vaso de harina
1 paquete de vainilla
1 paquete de levadura en polvo

Para la parte superior:
2 plátanos

Para el Jarabe:
2 vaso de azúcar granulada
2 vaso de agua
1 cucharadita de jugo de limón

En primer lugar preparar el almíbar: Hervir la mezcla de agua y el azúcar durante un corto tiempo, añadir el jugo de limón en ella. Hierva la mezcla durante unos 1-2 minutos más y, a continuación, retirar la olla de la estufa.

Descanso los huevos en un tazón profundo, añadir azúcar al respecto. Batir o mezcla durante aproximadamente 2-3 minutos.

Añadir la harina tamizada, la vainilla y el polvo de hornear en él y revuelva por un tiempo más.

Engrase un tamaño medio ovenware con demasiado aceite. Luego vierta la mezcla preparada en este ovenware. Aplanar la superficie de la mezcla en el ovenware y el lugar en el horno, que es calentada a 180 C. Hornee durante aproximadamente 25-30 minutos.

Vierta el jarabe de frío en todo el caliente mezcla de urgencia, después de la eliminación de la estufa. Para el descanso de 2 horas.

Rebanada de los plátanos. Corte la postre, que empapó el jarabe, en las plazas.

1 Lugar rebanada de plátano sobre cada uno de los postres cuadrados, y su servicio.

Nota: Colocar los plátanos en rodajas el postre justo antes de servir, es aconsejado. En este caso, el color de la banana en rodajas no oscurecer. Usted puede cubrir el plátano en rodajas con Jello o propagación de jugo de limón todo para evitar que a oscurecerse, pero el sabor efectos.