



Pandis con Banana

Muzlu Pandis



4 uova
Mezzo bicchiere di zucchero semolato
1,5 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito in polvere
Per la sopra;
2 banane
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua
1 cucchiaiino succo di limone

- # Primamente si prepara lo sciroppo si bolliscono zucchero e l'acqua quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e poi si bollisce ancora per 2 - 3 minuti poi si leva dal fuoco.
- # In una ciotola profonda si mettono zucchero semolato e uova si miscelano bene con miscelatore circa per 2 o 3 minuti.
- # Alla sopra si aggiungono vaniglia e lievito in polvere e si miscelano per breve tempo.
- # Poi la miscelata si svuota nel vassao oliato e poi si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina circa per 35 -30 minuti.
- # Si mette lo sciropo sopra del dolce tolto dal forno. E si lascia circa per 2 ore per succhiare lo sciroppo.
- # Le banane si taglano in rotonde poi dolce si taglia in quadrata .
- # Sopra delle dolce si mettono le banane e servirsi.

Nota: Le banane si fettano subito prima di servirsi altrimenti si cambiano i colori.