



Torta de Banano

Description

This is a great and easy cake recipe. We have a long list of dishes which include this fruit, since the first banana crops began growing in the Magdalena Region with seeds from Panama.

Torta de Banano or Banana Cake (English version below)

Ingredientes

- 5 bananos maduros
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 100 mililitros de leche
- 250 gramos de harina de trigo
- 75 gramos de mantequilla derretida
- 4 huevos batidos
- 100 gramos de azucar
- 1 cucharada de polvo de hornear

Preparacion

1. Pre caliente el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4
2. Pelar los bananos y colocar tres de ellos en una taza y macerarlos junto con el azucar hasta hcer un pure.
3. Agregar al pure de banano, la mantequilla, huevos, leche y esencia de vainilla y mezclar bien.
4. Luego agregue la harina, polvo de hornear y mezcle bien hasta incorporar todos los ingredientes.
5. Cortar en rodajas los otros dos bananos y engrase con mantequilla un molde.
6. Coloque las rodajas de banano en el molde.
7. Vierta la mezcla por encima de las rodajas de banano e introduzca al horno.
8. Dejar cocinar por 20 minutos mas o menos o hasta que este ligeramente dorado.
9. Sacar del horno en una superficie segura.
10. Aun caliente recortar los bordes de la misma y poner la torta boca abajo en un plato para servir.
11. Rocear azucar en polvo para decorar y sirva con salsa de chocolate. (opcional)

Banana Cake (English version)

Ingredients

- 5 ripe bananas
- 1 teaspoon vanilla essence
- 100 ml of milk

- 250 grams of wheat flour
- 75 grams of melted butter
- 4 beaten eggs
- 100 grams of sugar
- 1 tablespoon of baking powder

Preparation

1. Pre-heat the oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature orgas mark 4.
2. Peel the bananas and place three of them in a cup and pulp with sugar until a puree.
3. Add the mashed bananas, butter, eggs, milk, vanilla essence and mix well.
4. Then add the flour, baking powder and mix well to incorporate all ingredients.
5. Slice the other two bananas and grease a mold with butter.
6. Place banana slices in the mold.
7. Pour the mixture over the banana slices and enter the mold to the oven.
8. Cook for 20 minutes or so or until lightly browned.
9. Remove from the oven onto a safe surface.
10. Hot trim the edges of the cake and put it upside down on a serving plate.
11. Dust some icing sugar for garnish and serve with chocolate sauce. (optional)