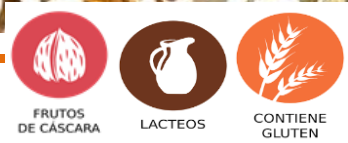
RecetaKA

TARTA DE PLATANO CON CARAMELO



Ingredientes para 8 personas: Caramelo: 150 g azúcar / 1,5 cucharadas de agua / 70 g nata 30-35% / 1 pizca de sal. **Tarta:** 4 plátanos grandes / 100 g azúcar moreno / 2 huevos / 75 g mantequilla / 130 g harina / 7 g levadura repostería / aroma de vainilla / 40-50g nueces pecanas / 1/2 limón (ralladura). **NOTA:** Molde 17,50 – 20,00cm



Elaboración

Preparando los plátanos: Cortar 3 plátanos por la mitad. Ponerlos en el fondo del molde adaptándolos al mismo.

Preparando el caramelo:

1. Echar en una olla pequeña el azúcar y el agua. Poner a fuego medio sin remover para que no se formen cristales. Cuidar que no se queme demasiado para que no coja sabor amargo.
2. Cuando el caramelo tenga buen color retirar del fuego y añadir la nata con cuidado para evitar salpicaduras. Mezclar bien.
3. Añadir una pizca de sal y mezclar con cuidado. Verter en el molde de la tarta de forma uniforme. Utilizar una lengua si es necesario.

Preparando la masa de plátano:

1. En un bol grande triturar 1 plátano con el tenedor y añadir el azúcar. Mezclar bien.
2. Añadir los huevos, la mantequilla ablandada, la harina, la levadura y el aroma de vainilla y mezclar perfectamente hasta tener una masa de textura uniforme.
3. Picar y añadir las nueces picadas a la masa. Mezclar perfectamente.
4. Verter la masa en el molde. Dar ligeros golpes para que la masa se distribuya de forma uniforme.
5. Hornear en horno precalentado a 180º durante 45'. Retirar del horno y dejar enfriar (poner algo de peso arriba para allanar la superficie superior). Dar vuelta la tarta y desmoldar. Cortar y emplatar.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil