

04

Briose cu banane caramelizate si zahar parfumat

B

2014

ingrediente

15ml ulei de floarea soarelui
15g unt
1 ou
50ml lapte
2g scortisoara macinata
2buc briose
1 buc banana (taiata felii)
60g unt
40g zahar brun
20ml rom

Zahar parfumat

25g zahar
40g coaja de lamaie uscata
portocala

preparare

Coaja de lamaie uscata se blendeaza impreuna cu zaharul si se obtine zaharul parfumat.

Briosele se taie in doua, se dau prin amestecul de ou, lapte, scortisoara pudra si apoi se prajesc in amestec de ulei si unt.

In tigaia in care ati prajit briosele se adauga unt si banane taiate felii. Se gatesc usor, se presara zahar brun peste acestea, se caramelizeaza iar la final se stropesc cu rom.

