

## *Karamel banana puding*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **175 g** mekšalog putera
- **1 šolja (175 g)** braon šecera
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1** banana
- **3** jajeta
- **2 šolje (300 g)** brašna
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** sode bikarbone

#### **Za karamel sos**

- **1,5 šolja (375 ml)** pavlake
- **100 g** šecera

### **Priprema**

Predgrejemo rernu 170 C. Izmešamo puter, šecer, cimet, bananu, jaja i brašno sa praškom za pecivo i sodu bikarbonu, dok ne dobijemo glatku masu.

Sipamo male rameskine i pecemo oko sat vremena.

Za karamel sos sipamo šećer. Ne mešamo samo malo šerpicu promuckamo. Onda dodamo pavlaku. Kad se smesa zgusne karamel je gotov. Izvadimo puding kad je gotov i prelijemo vrućim karamelom.

## **Savet**

Ono kad otvorite frižider i pogleda vas jedna zrela banana! Jede vam se nešto slatko, ali ne biste da komplikujete. Većinu sastojaka, koje sam navela imamo skoro svi u kući. Tako se odlučih za ovaj puding. I bila je ispravna odluka.