

Karamel banana puding



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za testo:

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

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 šecer. Ne mešamo samo malo šerpicu promuckamo. Onda dodamo pavlaku. Kad se smesa zgusne karamel je gotov. Izvadimo puding kad je gotov i prelijemo vrucim karamelom.

Savet

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