

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> BANANA NA CANDELA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 banana hopi hecho, pela</li><li>• 4 cuch di manteca</li><li>• 1 tlp di cinnamon</li><li>• 1/3 cup di sucu bruin</li><li>• 2 ons di brandy</li><li>• ½ cup di biña</li><li>• ijscream vanilla</li></ul>	<b>Categoria</b> Postre
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• E postre aki no por ward'e den frigid. Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a></li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Smelt e manteca den un planchi. Pone e banananan den e planchi.</li><li>2. Mezcla e cinnamon y sucu y spreglo nan over di e banananan. Cushiná pa 5 minuut.</li><li>3. Kita e planchi for di e stoof.</li><li>4. Saca e banananan y pone nan den un baki pa horna cu ta fit nan bon.</li><li>5. Agrega ½ cup di biña na e planchi bashi y drei bon pa traha un sauce for di e sucu y cinnamon cu a keda atras. Basha e sauce ariba e banananan.</li><li>6. Horna den un forno pre-kalenta na 350F pa 30 minuut.</li><li>7. Ora cu e ta kla basha 2 ons di brandy ariba e banananan. Send'e na candela y laga e vlamnan paga di nan mes.</li><li>8. Sirbi cu ijscream di vanilla.</li></ol>	