**mìlseanan eaconamas dachaigh**

**Tart Tatin le Banana agus Butterscotch**

**Stuthan**

50g siùcar ruadh

50g margarain

2 bhanana/tiona

mheasan

75g puff pastry

 bòrd gearraidh

 sgian lusan

 spàin mhòr

 soitheach

 paidh/tiona cèic

 crathadair flùir

 sgian mhòr gheur

 spàin fhiodha

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1**.Teasaich an àmhainn gu 190°C.

**2.** Cruinnich na stuthan.

**3.** Roilig a-mach am puff pastry gus am bi e 2cm nas motha na cuairt-thomhas   
 an tiona.

**4.** Suath margarain air bonn an tiona.

**5.** Crath siùcar ruadh air uachdar.

**6.** Geàrr na bananathan/sìolaidh na measan.

**7.** Cuir na measan air uachdar an t-siùcair.

**8.** Cuir am pastraidh air uachdar an t-soithich.

**9.** Tionndaidh an oir a-steach ris a’ mheadhan agus dèan eag sa mhullach.

**10.** Cuir dhan àmhainn e airson 15 mionaidean gus am bi e òr-ruadh.

**11.** Thoir às an tiona e agus cuir e air truinnsear bun-os-cionn.