

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banana bread

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il banana bread è molto diffuso in America, si tratta di una sorta di torta molto umida per la preparazione della quale si utilizzano banane molto mature, per intendersi quelle che sono così mature da non poterle praticamente più mangiare. In Australia gli hanno dedicato persino un giorno di festeggiamenti, il 23 di febbraio si festeggia, infatti, il Giorno Nazionale del Banana Bread.

PER IL BANANA BREAD

- 250 g di farina
- 150 g di zucchero
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 70 g di noci
- cannella
- 1 pizzico di sale
- noce moscata
- 1 banana
- 2 uova
- 75 g di ricotta
- 80 g di burro
- 125 g di yogurt all'ananas.

PER LA SALSA

- 250 g di ricotta
- 50 g di miele di millefiori.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti secchi.



2 Aggiungere anche le noci tritate.



3 In un'altra ciotola mescolare tutti gli ingredienti liquidi.



4 Mescolare insieme il composto secco con quello liquido.



5 Mettere tutto in uno stampo da plumcake e infornare a 180°C per 1 ora.

