

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banana cake

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Banana cake, una sofficissima torta alla banana.
Ottima con una farcitura alla panna...tutta da provare.Vediamo come la realizza la nostra miriate.

INGREDIENTI

240 g di farina
125 g di burro
250 g di zucchero
2 banane
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 cucchiaino di spezie (coriandolo
noce moscata
chiodi di garofano
cannella
pimento
zenzero)
1 bustina di lievito
2 uova grandi
250 ml di latte.

PREPARAZIONE

1 Ho messo il panetto di burro 20 secondi in microonde per farlo ammorbidire (non sciogliere).

Poi ho unito allo zucchero e sbattuto con le fruste elettriche.



2 Ho schiacciato le banane con una forchetta.



3 Poi ho unito al composto di burro e zucchero.



4 Ho sbattuto nuovamente.



5 Sempre sbattendo con le fruste ho aggiunto una alla volta le uova intere, il latte e le spezie.

Incorporare la farina ed il lievito setacciati mescolando con una spatola per non smontare il composto.

Ho imburato e infarinato una teglia e versato il composto (profumatissimo).



6 Poi in forno a 180°C per circa un'ora, dipende sempre dal vostro forno, il mio ha impiegato 50 minuti.

Se usate uno stampo da 26 cm otterrete una torta come questa, se la volete più alta dovrete usare uno stampo più piccolo.

