

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta alle banane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

- 300gr di farina
- 100gr di burro
- 1uovo
- 100gr di zucchero
- 3 banane
- 1bustina di lievito vanigliato
- 100gr di gherigli di noci
- 1 cucchiaino di pinoli
- 1 manciata di uvetta.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavorare l'uovo con lo zucchero ed unire il burro ammorbidito, poi unire le banane schiacciate con una forchetta fino ad ottenere una purea. Incorporare la farina setacciata con il lievito, aggiungere le noci, i pinoli tritati e l'uvetta messa precedentemente il ammollo nell'acqua(facoltativo un bicchierino di cognac nell'acqua).

2 Il tutto in una ciambella imburrata e infarinata in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.