

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta banana, cacao e lime

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Torta banana, cacao e lime, una torta dai sapori contrastanti che, assicura Angelica, si esaltano l'un con l'altro.

INGREDIENTI

UOVA 4
BANANE mature - 2
FARINA INTEGRALE 125 gr
FORMAGGIO SPALMABILE MAGRO 150 gr
CACAO AMARO 25 gr
MIELE 1 cucchiaio da tavola
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
LIME 1
SALE 1 pizzico
ZUCCHERO DI CANNA

PREPARAZIONE

- 1 Montare i tuorli con il cucchiaio di miele, aggiungere la polpa di banana passata nel mixer e il formaggio magro, aggiungere il succo di mezzo lime insieme alla scorza grattugiata e

montare il tutto per 5 minuti.

Aggiungere le farine e amalgamare bene il tutto. Montare a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e aggiungerli delicatamente al composto.

Versare il tutto in una teglia, cospargere con dello zucchero di canna e sistemare delle fettine sottili di lime in superficie, distribuirvi sopra altro zucchero di canna e infornare a 180° per 45 minuti.

