

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Banana Bread ricetta tradizionale

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **Banana Bread** o pane alla banana è un plumcake sofficissimo e profumato alla banana, aromatizzato alla cannella, un pieno di energia a colazione, merenda o per uno spuntino goloso.

Il **Banana Bread** è una **ricetta** che ha origini anglosassoni, oggi ti presentiamo la versione più semplice e tradizionale, a cui si possono aggiungere degli ingredienti per creare più varianti, come **gocce di cioccolato** o **gherigli di noci**.

La particolarità di questo plumcake è la facilità di esecuzione: otterrai un dolce estremamente profumato, soffice e umido, che resta tale per diversi giorni.

Ti svelo un segreto da casalinga navigata: questa ricetta è adatta a salvare le banane troppo mature dal cestino dell'umido!

Ecco qualche altro dolce che potrebbe piacerti:

[Banana bread al cocco](#)

[Gelato alla banana](#)

[Crostata cremosa alle banane](#)

[Cheesecake alle banane](#)

## INGREDIENTI

BANANE circa 4 - 400 gr

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO 120 gr

BURRO 100

UOVA 2

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

BICARBONATO 1 cucchiaino da tè

## PREPARAZIONE

**1** Per la realizzazione del banana bread per prima cosa procurati delle banane ben mature, di quelle che presentano già delle piccole macchie nere sulla buccia.

Metti il burro morbido a pezzetti in una ciotola, aggiungi lo zucchero e monta con uno frusta elettrica, fino ad ottenere una crema.

Aggiungi le uova, una alla volta, mescolando con le fruste.





**2** Prendi le banane, lasciane metà da parte per decorare il banana bread.

Schiacciale con i rebbi di una forchetta, fin quando non si saranno ridotte in purea.

Aggiungi le banane schiacciate a uova e zucchero e mescola.





3 Setaccia insieme la farina, il lievito per dolci, la cannella in polvere e il bicarbonato tutto e

aggiungi il tutto il composto.

Mescola fin quando tutti gli ingredienti saranno ben distribuiti.





4 Rivesti uno stampo per plumcake con carta da forno oppure imburralo e infarinalo.

Versa il composto nello stampo, livella e decora con qualche fettina di banana.

Inforna nel ripiano centrale, in modalità statica a 180°C, per circa 60 minuti. A fine cottura il bananab read sarà di colore bruno: fai la prova dello stecchino per controllare che sia ben cotto anche al centro.

Servi tiepido oppure freddo, inonderà la cucina di profumo e si scioglierà in bocca!



