

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banana bread al cocco

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il banana bread al cocco, è un dolce molto semplice. Letteralmente significa pane alla banana, in realtà assomiglia più ad un plumcake alla banana. Si tratta, infatti, di un dolce piuttosto morbido ed umido, molto piacevole da gustare anche a colazione proprio per il suo sapore semplice.

Noi alla ricetta del banana bread originale abbiamo pensato di aggiungere del cocco rapè, ovvero cocco disidratato grattugiato per rendere il dolce ancora più esotico. Questa aggiunta caratterizza questa variante del dolce ma potrete decidere se aggiungerla o meno.

Se amate i dolci americano non perdetevi la nostra [chiffon cake al limone](#)

INGREDIENTI

FARINA 260 gr

LIEVITO PER DOLCI 1/2 bustina -

SALE 1/2 cucchiaino -

BURRO 90 gr

ZUCCHERO 200 gr

UOVA 2

BANANE 2

YOGURT 60 gr

COCCO 40 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare il banana bread al cocco dovrete innanzitutto ridurre le banane in purea. Il nostro consiglio è di procedere con una grattugia o schiacciando la polpa della banana con una forchetta perchè se provate con un frullatore ne otterrete un composto un po' colloso.

Nel frattempo accendete il forno a 180°C affinchè possiate trovarlo pronto quando dovrete infornare.

2 A questo punto riunite in una ciotola la farina ed il lievito e mescolate questi due ingredienti con un cucchiaino. Se volete proprio essere super professionali potete mescolare con la planetaria dotata di gancio a foglia, ma diciamo che è un passaggio in più.

3 Ora potrete continuare facendo montare il burro con lo zucchero. Se preferite potete, in questo caso, utilizzare delle fruste elettriche o anche la planetaria dotata di gancio a frusta. Abbiate l'accortezza di utilizzare il burro morbido cosicché possa ben montare insieme allo zucchero.

4 Aggiungete, ora, le uova e fate montare un altro po', o meglio fino ad ottenere un composto areoso, chiaro e spumoso.

5 Unite alla montata di burro e uova la purea di banane e mescolate con una spatola. Aggiungete, quindi, lo yogurt ed il cocco disidratato.

Aggiungete il sale e la farina preparata in precedenza e mescolate il tutto con una spatola fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

6 Imburrate ed infarinate uno stampo da plumcake, se preferite potrete utilizzare dello staccante. Livellate ben bene la superficie del dolce ed infornate a 180°C per 50 minuti circa o fino a cottura ultimata del dolce.

Per verificare se è pronto inserite uno spiedino in legno nel dolce, se ne esce pulito vuol dire che potrete estrarlo dal forno.

7 Smodellate il dolce e servitelo, una volta ben freddo, tagliato in fette.