

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bolo de banana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Brasile*

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



INGREDIENTI

- 1 1/2 tazza di maizena (amido di mais)
- 1 1/2 tazza di farina
- 1 bustina di lievito
- 2 tazze di zucchero
- 1 tazza di burro
- 12 banane tagliate a fette
- 100 gr di uva passa
- 3 uova
- 1 tazza di latte
- cannella in polvere e zucchero (1 tazzina)

PREPARAZIONE

- 1** In una terrina, unire la maizena, la farina, il lievito, lo zucchero ed il burro. Con le mani, lavorare fino ad ottenere una mistura farinosa. Aggiungere le uova ed il latte mescolando il tutto con un cucchiaio di legno.

In una teglia rettangolare media, previamente imburrata ed infarinata, versare metà dell'impasto, disporre metà delle banane e dell'uva.

Coprire con il restante dell'impasto e dopo con le banane ed uva. Coprire con lo zucchero e cannella e mettere in forno a 180° C per 20 min circa.