

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pane alla banana

di: *ChiaraC*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 2 banane molto mature
- 2 uova
- 175 g di zucchero
- 100 g di burro
- 200 g di farina 00
- 2 cucchiai di latte (o rhum)
- 1 bustina di lievito vanigliato.

PREPARAZIONE

1 Schiacciate le banane e mettetele da parte.

Mettete in una ciotola il burro e lo zucchero, in un'altra mescolate farina, sale, lievito.

In una tazza mescolate le uova e il latte (o rhum).

Montate il burro con lo zucchero, aggiungete i liquidi, le banane schiacciate e la farina, amalgamate fino a rendere l'impasto omogeneo e disponetelo in una teglia imburrata.

Infornate a 180°C per circa un'ora.

