

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Plum cake alla banana con gocce di cioccolato

di: *GLORIA.IAIA*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

UOVA 6  
YOGURT ALLA BANANA 2 vasetti -  
FARINA vasetti - 6  
ZUCCHERO vasetti - 4  
FARINA DI COCCO vasetti - 2  
OLIO vasetto - 1  
LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -  
CIOCCOLATO FONDENTE 60 gr  
ZUCCHERO A VELO poco -

## PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete le uova.



2 Lo yogurt, la farina.



3 Lo zucchero.



4 La farina di cocco.



5 L'olio.



6 E, con le fruste elettriche, montare velocemente gli ingredienti.

Unite il lievito.



7 Mescolare.

Tritare il cioccolato.



8 Unitelo al composto e mescolare.

Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella da 28 cm e versateci il composto.

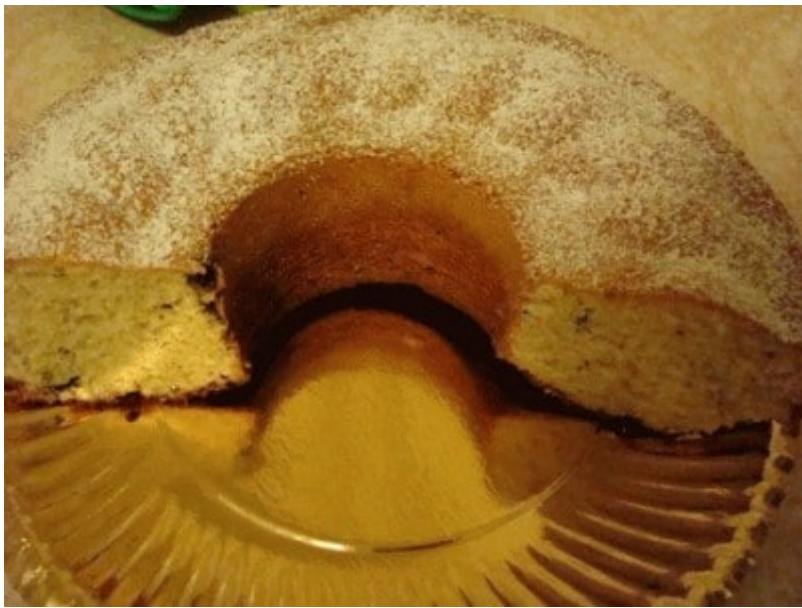


9 Infornate a 180°C per 45 minuti.





10 Cospargete con lo zucchero a velo.





NOTE