

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