

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta banana, cacao e lime

di: *Zeta*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Torta banana, cacao e lime, una torta dai sapori contrastanti che, assicura Angelica, si esaltano l'un con l'altro.

## INGREDIENTI

UOVA 4

BANANE mature - 2

FARINA INTEGRALE 125 gr

FORMAGGIO SPALMABILE MAGRO 150  
gr

CACAO AMARO 25 gr

MIELE 1 cucchiaio da tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

LIME 1

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO DI CANNA

## PREPARAZIONE

**1** Montare i tuorli con il cucchiaio di miele, aggiungere la polpa di banana passata nel mixer

e il formaggio magro, aggiungere il succo di mezzo lime insieme alla scorza grattugiata e montare il tutto per 5 minuti.

Aggiungere le farine e amalgamare bene il tutto. Montare a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale e aggiungerli delicatamente al composto.

Versare il tutto in una teglia, cospargere con dello zucchero di canna e sistemare delle fettine sottili di lime in superficie, distribuirvi sopra altro zucchero di canna e infornare a 180° per 45 minuti.

