

Torta di banane e cioccolato

🕒 Preparazione 15 minuti 🕒 Totale 55 minuti 8 porzioni

Ingredienti

- 250 grammi di banana, in polpa
- 220 grammi di farina di frumento, tipo 2
- 70 grammi di zucchero di canna, grezzo
- 2 unità di uovo di gallina, intero (100 g)
- 60 grammi di olio di semi di girasole
- 30 grammi di latte
- 30 grammi di cacao amaro, in polvere
- 30 grammi di cioccolato in gocce
- mezza bustina di lievito per dolci

Come preparare la ricetta

1

Frulla con il mixer la polpa di banana e riducila in crema. Unisci il resto degli ingredienti tranne le gocce di cioccolato e lavora fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

2

Aggiungi quindi le gocce di cioccolato e mescola delicatamente. Versa il composto in uno stampo da plumcake coperto con carta forno e metti il dolce a cuocere in forno già caldo a 180° per 40 minuti.

3

Lascia raffreddare prima di sfornare. Si può tagliare a fette e congelare una ad una; al momento dell'impiego scongelare a temperatura ambiente.