

PANE ALLA BANANA



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 05 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 8-10 persone

- 3 banana molto mature schiacciate - (da 350 a 400 g) - 50 g di noci - IMPASTO PER PLUMCAKE
DOLCE: - 2 uova - 100 g di burro - 1 yogurt naturale - 250 g di farina - 1 bustina di lievito secco - ½
cucchiaino di sale fino - 120 g di zucchero di canna - 1 bustina di zucchero vanigliato

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).
2. Preparare la pasta per plumcake dolce. Alla fine, aggiungere le banane, le noci riavviare il programma per 10 secondi.
3. Imburrare uno stampo da plumcake grande e infarinarlo leggermente. Versare nello stampo la pasta con dei pezzi di banana e di noci e fare un taglio con il coltello in mezzo al dolce, lungo tutta la sua lunghezza.
4. Mettere in forno per 10 minuti, quindi abbassare il forno a 160°C (term. 5/6) e lasciare cuocere per 55 minuti.
5. Sformare il dolce su una gratella e lasciarlo raffreddare. Quando il pane alla banana è freddo, servirlo insieme ad una pallina di gelato alla vaniglia o al caramello.
6. Démoulez le cake sur une grille à gâteau et laissez-le refroidir. Lorsque le banana bread est froid, servez-le accompagné d'une boule de glace vanille ou caramel.

IMPASTO PER PLUMCAKE DOLCE

1. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo.
2. Avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario, mescolare.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016