



BANANA BREAD CIOCCOLATO E NOCI

Di Valentina "HO VOGLIA DI DOLCE"

PROCEDIMENTO

INGREDIENTI

- 200 g di farina 00
 - 3 banane mature (circa 370 g)
 - 150 g di zucchero di canna (va bene anche lo zucchero bianco)
 - 2 uova medie
 - 80 ml di olio di semi di archidi o girasole
 - 30 g di cacao amaro in polvere
 - 50 g noci
 - 16 g di lievito per dolci (una bustina)
 - 80 g di cioccolato fondente tritato
 - un pizzico di sale
 - + gocce di cioccolato o cioccolato tritato e noci in superficie
- In una ciotola grande schiacciate le banane fino ad ottenere una purea e aggiungete un po' di limone per non farle annerire
 - Aggiungete le uova e lo zucchero, mescolate con una frusta a mano oppure un cucchiaino
 - Aggiungete l'olio di semi e mescolate
 - Unite la farina 00, il cacao amaro e il lievito setacciati, mescolate con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo
 - Unite il cioccolato fondente tritato, le noci e e mescolate ancora con la frusta
 - In ultimo aggiungete il pizzico di sale
 - Aggiungete altre noci in superficie e il cioccolato tritato
 - Imburrate ed infarinate uno stampo da plumcake da circa 25 cm di lunghezza
 - Versate l'impasto nello stampo.
 - Cuocete a metà altezza in forno statico e preriscaldato a 180° per circa 50-55 minuti
 - Fate la prova stecchino per verificare la cottura, fate riposare il banana bread per circa 5 minuti con lo sportello del forno aperto prima di estrarlo
 - Fate raffreddare completamente prima di estrarlo

- **TEMPO DI PREP: 10 MIN**
- **TEMPO DI COTTURA: 55 MIN**
- **DOSI PER UNO STAMPO DA PLUMCAKE DA 25 CM**