



# Banana Cake (senza uova)

8/10 PORZIONI - PER UNA  
TEGLIA TONDA DA 20 CM

TEMPO DI PREPARAZIONE:  
10 MINUTI

TEMPO DI COTTURA:  
45 MINUTI

## Ingredienti

- 2 banane ( + una per la decorazione)
- 120 g di zucchero
- 70 g burro
- 100 ml di latte
- g 250 di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 100 g di gocce di cioccolato

## Procedimento

1. Mettere in una ciotola lo zucchero e schiacciare le banane bene con una forchetta in modo da creare una crema.
2. Aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente o al microonde e il latte. Mescolare bene con una frusta a mano.
3. Unire la farina e il lievito setacciati e sbattere con le fruste elettriche o a mano fino ad ottenere un impasto omogeneo.
4. Aggiungere le gocce di cioccolato mescolando con una spatola.
5. Versare l'impasto della banana cake in una teglia imburrata e infarinata oppure oleata con lo spray staccante per teglie, livellare la superficie. Tagliare a metà una banana e posizionarla sulla superficie, cospargere con altre gocce di cioccolato.
6. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40/45 minuti circa.
7. Sfornare e far raffreddare completamente, poi, a piacere, spolverizzarla con zucchero a velo.

“Da “Allacciate il grembiule”, food blog di Luisa Orizio. Lei si definisce così: “Non sono una chef né una cuoca da Masterchef ma piuttosto la vicina di casa che ti presta lo zucchero, un'amica che ti svela il suo cavallo di battaglia..” <https://blog.giallozafferano.it/allacciateilgrembiule/>