Pane alla banana

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	1 Ore
Pezzo	1
Elettrodomestico	Combair V2000 dal 2021

Saporito e veloce da preparare: questo pane alla banana trasforma le banane (troppo) mature in uno spuntino delizioso, sia per la colazione, sia tra come spuntino o con il caffè.

Ingredienti

3 banane, molto mature

80 g di zucchero grezzo

½ CT di sale

2 uova

75 ml di olio di semi di girasole

275 g di farina

2 CT di lievito in polvere

50 g di cioccolato fondente, tritato grossolanamente

50 g di noci, tritate grossolanamente

1 banana, tagliata a metà in lunghezza

Preparazione

Preriscaldare la camera di cottura a 160 °C con aria calda umida. Schiacciare le banane nella ciotola del robot da cucina usando l'accessorio a paletta. Aggiungere lo zucchero e il sale e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere le uova e versare l'olio di semi di girasole a filo, sempre mescolando. Mescolare la farina e il lievito in polvere, aggiungerli al composto di banane e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Versare l'impasto nella teglia per cake preparata e disporvi sopra la banana tagliata a metà. Collocare la teglia per cake su una griglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 1 ora. Togliere la torta dalla teglia e lasciarla raffreddare su una griglia.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda umida

Infornare l’alimento

Aria calda umida 160 °C per 1 Ore

Consigli

Mescolare le noci macinate nell'impasto a piacere, 100 g di noci macinate e ridurre la quantità di farina a 250 g.

Tagliare il pane alla banana a fette e tostare brevemente, servire con un po' di burro.

Accessori

Teglia per cake (25 cm), foderata con carta da forno

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	04.08.2025