



Torta di banane


Categoria: Dolci e Desserts - Torte





Informazioni Generali

 **Preparazione:** 15 min

 **Cottura:** 50 min

 **Dosi per:** 8 persone

 **Costo:** Medio

 **Difficoltà:** Bassa

La torta di banane è un dolce morbido e aromatico da servire come accompagnamento per un tè o un caffè. Preparata con polpa di banana, noci tritate e aromatizzata con cannella, la torta di banane piace molto anche ai bambini e può essere quindi un'ottima idea per la merenda dei più piccoli.

Per ottenere il massimo dei risultati preparate la torta di banane con frutti maturi e profumati che saranno molti dolci e saporiti.



Ingredienti

Banane medie 4 (circa 500 gr di polpa)	Noci tritate 100 gr
Burro 100 gr	Sale 1 grosso pizzico
Cannella in polvere 1 cucchiaino	Uova 1 intero + 1 tuorlo
Farina 250 gr	Vanillina 1 bustina
Lievito chimico in polvere 1/2 bustina	Zucchero 120 gr

Preparazione



Mettete il burro, ammorbidito a temperatura ambiente, dentro ad una ciotola, aggiungete lo zucchero, il sale e cominciate a sbattere il composto fino a farlo diventare cremoso; aggiungete, uno alla volta, l'uovo e il tuorlo, sempre mescolando con una frusta.

Schiacciate le banane fino a ridurle in crema (oppure frullatele in un mixer) e aggiungetele al composto di uova, burro e zucchero.





Tritate le noci e aggiungete anch'esse al composto assieme alla farina, la cannella, il lievito e la vanillina che setaccerete direttamente nella ciotola e quindi amalgamerete agli altri ingredienti.



Imburrate ed infarinate una tortiera di circa 23-24 cm di diametro, quindi versatevi il composto ottenuto e livellatelo bene. Accendete il forno a 180°, portatelo a temperatura, infornate e cuocete la torta di banane per circa 45-50 minuti. Una volta cotta, sfornate la torta di banane e lasciatela raffreddare, quindi toglietela dallo stampo e ricopritela di zucchero al velo.

Consiglio

Questa deliziosa torta di banane può essere servita assieme ad un tè o caffè, da sola o accompagnata da panna semimontata, confettura di fragole o altra a piacere.