

Pane Alla Banana

Ingredienti

100 g di burro
~100g (a seconda del grado di maturazione delle banane)
2 uova
2-3 banane (a seconda della loro dimensione)
215 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
1/4 cucchiaino di sale

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 175°C (350°F).
2. Ungere leggermente una tortiera da 23x13 cm.
3. In una ciotola capiente, lavorare a crema il burro e lo zucchero di canna.
4. Incorporate le uova e le banane schiacciate fino ad ottenere un composto omogeneo.
5. In un'insalatiera, unisci la farina, il bicarbonato e il sale, quindi aggiungi il composto di banane. Mescolare solo per inumidire.
6. Versare l'impasto nella tortiera preparata.
7. Cuocere nel forno preriscaldato per 60-65 minuti, finché uno stuzzicadenti inserito al centro della pagnotta non uscirà pulito.
8. Lasciare raffreddare il pane nella padella per 10 minuti, quindi sformarlo su una grata.