

Pane alla banana

Ingredienti

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

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 175 ° C (350 ° F).
2. Ingrassare leggermente una tortiera di 23 x 13 cm.
3. In una ciotola capiente, sbattere il burro e lo zucchero di canna in panna.
4. Incorporare le uova e la purea di banana fino a ottenere una miscela omogenea.
5. In una ciotola, mescolare la farina, bicarbonato di sodio e sale, quindi incorporare la miscela di banana. Mescola a destra per umidificare.
6. Versare l'impasto nella tortiera preparata.
7. Cuocere in forno preriscaldato per 60-65 minuti, fino a quando uno stecchino inserito al centro del pane viene pulito.
8. Lasciare raffreddare il pane nello stampo per 10 minuti, quindi ripiegarlo su un rack.