

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta di banane

Staff · Monday, July 6th, 2009

Ingredienti:

- 3 Uova
- 240 gr di Farina 00
- 2 banane
- 140 gr di Zucchero semolato
- 80 gr di Olio d'Oliva
- 100 ml di Latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- il succo di mezzo limone
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 pizzico di sale

Preparazione:

Prima di preparare l'impasto taglia a fette le banane e mettile a macerare nel succo del limone per circa 15 minuti.

Monta le uova e lo zucchero con le fruste fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungi la farina, il lievito e la cannella, precedentemente setacciati insieme, mescola dall'alto verso il basso senza far smontare il composto. In seguito aggiungici il latte e l'olio ed infine le banane; consiglio, prima di aggiungere la banane, di ripassarle in un pò di farina, per evitare che vadano a depositarsi sul fondo della torta.

Porre il tutto in forno preriscaldato a 170°C per circa 45 minuti.

Come guarnizione si può usare della granella di mandorle, o del semplice zucchero a velo.

This entry was posted on Monday, July 6th, 2009 at 8:14 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

