

# Torta di banane e nocciole



## Ingredienti:

370 g polpa di banane

2 uova

200 g zucchero di canna

125 g olio di semi

215 g farina 00

60 g nocciole macinate

1/2 bustina lievito per dolci

sale, vaniglia

Mettete la polpa delle banane nel frullatore...



...e frullate finché ottenete un composto omogeneo.

Unite nella ciotola le uova con lo zucchero ed il sale...



... e frullate finché diventano schiumose. Unite l'olio e mescolate. Aggiungete la purea di banane e la vaniglia.



Amalgamate bene. Pesate la farina con le nocciole tritate ed il lievito...



...e uniteli al composto. Mescolate bene e versate nella teglia imburrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Lasciate raffreddare sulla gratella e decorate con lo zucchero a velo.



**Buon appetito con Magic Cooker!**

Ricetta fatta da Eliza Sestov.