

Torta di banane



Ingredienti:

500 g polpa di banane

2 uova

250 g farina 00

120 g zucchero

100 g burro

100 g nocciole tritate

1 pizzico di sale

1/2 bustina lievito per i dolci

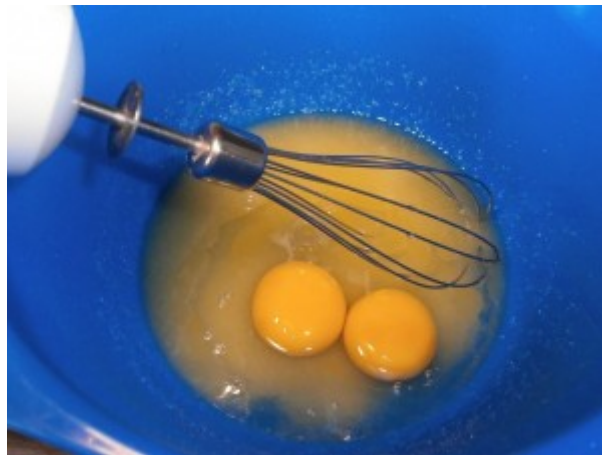
1 cucchiaino cannella

zucchero a velo q. b.

Frullate il burro ammorbidito con il sale e lo zucchero.



Aggiungete le uova...



...frullate, unite le banane...



... e continuate a frullare finché ottenete una crema liscia.

Unite la farina, il lievito, le nocciole tritate, la cannella.



Amalgamate bene il tutto e versate il composto nella pentola imburrata ed infarinata.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande. Usate sempre lo spargifiamma sotto. Cuocete a fiamma alta 2 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 30 minuti. Durante la cottura asciugate 2-3 volte il coperchio sotto.



Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 2 minuti. Togliete il coperchio e lasciate raffreddare. Mettetela sul piatto da portata e ricopritela con zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.