



Banana bread - [Visualizza sul sito](#)
di Perlanera

da una mia amica del Sudafrica

africa - tropicale - frutta - dolce - torta

- 3 grosse banane mature al punto giusto
- 2 uova intere
- 1 bicchiere di olio di semi (250 ml)
- 1 bicchiere di zucchero (160 gr.)
- 2 bicchieri di farina 00
- 1 cucchiaino da tè di bicarbonato
- 1/2 cucchiaino da tè di lievito per torte
- un pizzico di sale

In un piatto schiacciare bene con una forchetta le banane, metterle in una ciotola e unire le due uova intere, (magari romperle prima in un piatto e sbatterle un po' con la forchetta, poi aggiungerle) e mescolare bene il tutto.

Aggiungere poi l'olio, lo zucchero, mescolare bene, continuare con la farina mischiata con il lievito, il bicarbonato e il sale.

Mescolare bene il tutto e versarlo in una tortiera, o una teglia da plum cake o una teglia da ciambella (io uso quest'ultima), imburrata e infarinata.

Cuocere in forno caldo per 50/55 minuti a 170°.

P.S. Non preoccupatevi se la vedrete diventare scura, è il suo colore.