PANE ALLA BANANA

Ingredienti

Per 1 torta

3 banane
2 uova o composta da 100 g
150g di farina
50g polvere di mandorle
80g di zucchero di canna o
50g di miele
50g olio vegetale
100ml di mandorle o latte di cocco
1/2 sacchetto di lievito
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 pizzico di fleur de sel
1 sacchetto di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di cannella

Passi

1. Mescolare 2 banane (tenere la 3a).
2. Mescolare le uova con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la cannella. Quindi aggiungere l'olio vegetale, purè di banane e latte.
3. Aggiungere gli ingredienti secchi: farina, lievito, bicarbonato di sodio, sale e polvere di mandorle.
4. Versare in uno stampo oliato, quindi posizionare 2 mezze banane tagliate longitudinalmente sulla parte superiore, cospargere con zucchero di canna per un effetto croccante e infornare a 180°C per 40-45 minuti.