

Banana bread con gocce di cioccolato

Ingrédients

- 400g di banane ben mature (sbucciate)
- 2 uova
- 60g di zucchero muscovado
- 100g di mandorle in polvere
- 150g di farina
- 6g di lievito in polvere
- 150g di gocce di cioccolato a scelta

Préparation

1. Una ricetta anti-spreco oggi, poiché vi permette di utilizzare le vostre banane troppo mature / annerite.
2. Inoltre, se sono davvero molto molto mature, potete ridurre la quantità di zucchero a , sarà sufficiente :)
Altrimenti questa ricetta non ha nulla di speciale, è super facile e dà un cake ben profumato e dalla consistenza umida e soffice.
3. Ho utilizzato il cioccolato Bahibé di Valrhona (cioccolato al latte con il 46% di cacao) per le mie gocce da mettere nel cake, ma potete scegliere quello che preferite, fondente o al latte, più o meno cacao, secondo i vostri gusti!
4. Frullate le banane con lo zucchero e le uova.
5. Aggiungete poi la polvere di mandorle, quindi la farina e il lievito setacciati.
6. terminate con le gocce di cioccolato, quindi versate l'impasto nello stampo imburrato e infarinato o rivestito con carta da forno.
7. Se volete, adagiate alcune rondelle di banana e gocce di cioccolato sul cake, poi infornate a 155°C per 1h a 1h15, da controllare in base al vostro forno (la punta di un coltello deve uscire asciutta).
8. Lasciate riposare qualche minuto all'uscita dal forno, poi sformate il cake e godetevelo!