

Banana bread grano saraceno e cioccolato

Ingrédients

- 3 banane circa 375g
- 30g di zucchero muscovado
- 110g di uova (2 uova grandi)
- 50g di latte
- 75g farina di grano saraceno
- 5g di lievito chimico
- 115g di farina
- 110g di gocce di cioccolato

Préparation

1. Banane troppo mature e voglia di provare una nuova ricetta?
2. Ecco un nuovo banana bread, questa volta versione grano saraceno & cioccolato fondente. La ricetta è semplicissima e veloce, come spesso accade con le ricette a base di banana, più sono mature meglio è.
3. Ingredienti: 3 banane circa di zucchero muscovado di uova (2 uova grandi) di latte farina di grano saraceno di lievito chimico di farina di gocce di cioccolato. Ricetta: Schiacciate le banane e aggiungete lo zucchero.
4. Incorporate le uova una alla volta, poi il latte.
5. Successivamente, aggiungete le farine e il lievito setacciati.
6. terminate con le gocce di cioccolato.
7. Versate nello stampo imburrato e infarinato, poi decorate con una banana se lo desiderate, gocce di cioccolato.
8. e infornate per 1 ora a 165°C.
9. Lasciate raffreddare qualche minuto prima di sfornare e lasciar intiepidire su una griglia, poi gustate!