

Torta banana, caramello e noci pecan

Ingrédients

- 2 banane
- 50g di burro
- 125g di caramello al burro salato
- 2 uova
- 150g di farina T55
- 6g di lievito chimico
- 120g di noci pecan

Préparation

1. Un cake, era da tanto tempo!
2. Questo è molto facile e veloce da realizzare, l'unica necessità è avere delle banane ben mature per potersi avventurare. La ricetta è visibile in video sul mio account Instagram @iletaitungateau per gli interessati.
3. Ingredienti: Ho usato le noci pecan Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Frullate le banane con il burro e il caramello.
5. Aggiungete le uova una alla volta, poi la farina e il lievito precedentemente mescolati.
6. terminate incorporando le noci pecan tritate.
7. Versate l'impasto in uno stampo imburrato, quindi infornate nel forno preriscaldato a 165°C per circa 45 minuti di cottura (la lama di un coltello deve uscire asciutta).
8. Rimuovete dallo stampo, lasciate raffreddare e poi aggiungete sopra del caramello e delle noci pecan a piacere prima di gustare!