

## BANANA BREAD

*Per un dolce momento di condivisione il banana bread è una ricetta perfetta per la colazione o anche come break. Ancora più goloso e irresistibile grazie al cioccolato di Emilia Zaini.*



### INGREDIENTI:

- 260 g farina 00
- 200 g di cioccolato
- 2 banane mature
- 120 g zucchero di canna
- 3 uova
- 100 g olio di semi di girasole
- 20 g latte intero
- 1 bustina di lievito per dolci
- pizzico sale



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
50 min



Porzioni  
6 persone

**1** In una planetaria o con le fruste elettriche monta le uova con lo zucchero, aggiungi poi l'olio di semi, il latte e il pizzico di sale. Lavora finché non ottieni un composto spumoso.

**2** Schiaccia con la forchetta una delle due banane e aggiungi la purea al composto, amalgama bene tutti gli ingredienti. L'altra banana invece tagliala a rondelle. Nel frattempo, metti le gocce di cioccolato in freezer, se non hai le gocce di cioccolato taglia del cioccolato fondente a quadratini abbastanza piccoli (1cm per lato).

### CONSIGLIO

Prima di sfornare fai sempre la prova della cottura infilando uno stecchino nell'impasto che dovrà uscire completamente asciutto.



- 3** Unisci il lievito e il cacao amaro alla farina e, lentamente, aggiungi gli ingredienti secchi al composto umido. Lavora il composto finché non ottieni un composto liscio ed omogenei. Fodera uno stampo da plum-cake con la carta forno, versa il composto e inserisci delicatamente le rondelle di banane, queste durante la cottura affonderanno da sole nell'impasto.
- 4** Inforna a cuoci a 200° forno ventilato già caldo per i primi 35-40 minuti. Prima di sfornare fai sempre la prova della cottura infilando uno stecchino nell'impasto che dovrà uscire completamente asciutto.
- 5** Se invece vuoi dare al banana bread una doppia dose di cioccolato, inforna a cuoci a 200° forno ventilato già caldo per i primi 20 minuti. A questo punto prendi le gocce di cioccolato dal freezer e cospargi la superficie del banana bread poi abbassa la temperatura a 180° e cuoci per altri 20-25 minuti.