



Prepariamo insieme piatti prelibati per palati raffinati

- Banana bread -



Cosa ci serve

3_ banane

250 grammi di zucchero semolato

3 uova

sale q.b.

130 ml di latte

60 ml di olio di semi

250 gr. Di farina "00"

un cucchiaino di bicarbonato

una bustina di lievito per dolci

Modalità



Schiacciare le banane in un piatto,
zucchero in un contenitore,

sbattere le uova con lo

a questo punto aggiungete le banane schiacciate e mescolate con cura,
versate nel composto così ottenuto la farina, il lievito, il bicarbonato e versate a filo
l'olio,



imburrate una pirofila



e versate il composto precedentemente preparato,



Cuocete a forno caldo a 170° per circa 50 minuti



e Buon appetito

dalla dada Bruna e Barbara del **Pan di Zenzero**

