

Ricetta di famiglia per cake banana e cioccolato



Un sogno a base di banana, pezzetti di cioccolato e tanto amore: questa ricetta per tutta la famiglia proviene dalla mamma di una mia amica. Lei è famosa nel circondario per le sue deliziose torte.

Nella cerchia dei miei famigliari e conoscenti quasi tutti sanno che sono continuamente alla ricerca di ricette sfiziose da poter condividere con i lettori del mio blog. Per questo motivo il nostro cassetto della cucina è pieno di bigliettini, email stampate e fogli scritti a mano della nonna.

Anche la ricetta per questo cake è finita nel mio forno per vie traverse e ce l'ha fatta a convincermi. Le banane fanno sì che la torta rimanga bella umida e la combinazione con i pezzetti di cioccolato fuso è semplicemente geniale! Se anche voi avete un piatto che volete condividere con noi, scrivetemi un'email a contact@cookinesi.com e chissà che la vostra ricetta non sia una di quelle provate, fotografate e pubblicate prossimamente su denner.ch. Sono proprio curiosa!

La vostra Zoe

- 125 g di burro, a temperatura ambiente
- 125 g di zucchero
- 250 g di farina
- 1,5 dl di latte
- 125 g di cioccolato a pezzetti
- 90 g di nocciole macinate
- 3 uova
- 3 banane, tagliate a pezzetti
- 1 presa di sale
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- ½ cucchiaio di zucchero vanigliato

[Translate to Italian:]

1. Sbattere il burro nel miscelatore a mano fino a renderlo soffice e spumoso.
2. Aggiungere le uova, lo zucchero e il sale e continuare a montare finché la massa non diventa chiara.
3. Unire lo zucchero vanigliato e il latte, ripassare brevemente nel mixer.
4. Ora continuare a lavorare il composto con la frusta: aggiungere la farina, il lievito e le nocciole macinate e amalgamare il tutto.
5. Alla fine unire i pezzetti di banana e di cioccolato (teneme alcuni pezzetti di cioccolato in riserva per distribuirli sulla superficie del cake prima di infornarlo).

6. Versare il composto nello stampo da cake imburato e distribuire gli ultimi pezzetti di cioccolato sulla superficie.
7. Cuocere il cake nel forno preriscaldato a 180° C nella parte inferiore del forno per 45 minuti.

Durata circa 1 ora