

# ***Plum-cake di banane e cioccolato nel video tutorial***

**La combinazione di cioccolato e banana non è solo grandiosa nella famosa banana split. Ve la presentiamo qui nella nostra versione preferita: il plum-cake di banane e cioccolato!**

Conosciamo tutti la situazione: nel portafrutta ci sono un paio di banane da un po' troppo tempo e un po' troppo mature. In questo stadio sono meravigliosamente dolci, ma la loro consistenza è di solito molliccia e le macchie scure non sono molto appetibili.

Non sono, però, assolutamente da buttare via. Perché è proprio ora che sono perfette per molte ricette, anche per quelle al forno, come per questo delizioso plum-cake di banane e cioccolato. E se volete prepararlo senza aspettare che le vostre banane siano belle mature, in fondo alla ricetta c'è un consiglio su come ammorbidirle in non più di 15 minuti.

Ingredienti per uno stampo lungo circa 26 cm

- Un po' di burro e farina per lo stampo
- 125 g di burro ammorbidito
- 150 g di zucchero
- 2 uova
- 1½ dl di latte
- 3 prese di sale
- ½ cucchiaino di zucchero vanigliato
- 250 g di farina
- 100 g di nocciole macinate
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 3 banane mature, a pezzetti
- 160 g di cioccolato, spezzettato grossolanamente

Preparazione

1. Imburrare la tortiera leggermente e infarinarla, preriscaldare il forno a 180 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore.
2. Sbattere il burro e lo zucchero fino a che il composto assume un colore leggermente più chiaro rispetto all'inizio.
3. Aggiungere le uova, il latte, il sale e lo zucchero vanigliato e continuare a sbattere brevemente fino a che tutto sia ben amalgamato.
4. Mescolare brevemente a mano la farina, le noci macinate e il lievito.
5. Aggiungere le banane e  $\frac{3}{4}$  del cioccolato e mescolare di nuovo a mano, poi versare il composto nella tortiera e cospargere con i pezzettini di cioccolato rimanenti.
6. Cuocere il plum-cake nella metà inferiore del forno per 45 minuti.

Consiglio: se avete solo banane acerbe a portata di mano, potete metterle in forno a 180 gradi per 10-15 minuti con la buccia, girandole a metà cottura. Le banane diventeranno così molto morbide e potranno essere facilmente frullate nel mixer o schiacciate con una forchetta (vedi video).

**Preparazione: circa 1 ora e 10 minuti inclusa la cottura nel forno**

## ***Azioni adatte alle ricette***