


Pane alla banana senza zucchero

circa 12 pezzi

 facile Fino a 10 Min.**Ingredienti:****Impasto:**

3 bananes mature
40 g di burro ammorbidito
3 c. da tavola di sciroppo d'acero
3 uova
0.5 c. da tè bastoncini di cannella
1 c. da tè di Estratto di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
1 bustina di Bicarbonato di sodio Dr. Oetker
1 c. da tavola succo di limone
1 pizzico di sale
220 g di mandorle macinate
50 g di semi di lino macinati grossi

1 Preparazione:

Rivestire lo stampo per dolci (25 cm) con la carta da forno. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 190 °C
Aria calda: 170 °C

2 Impasto:

In una terrina, schiacciare le banane insieme al burro aiutandosi con una forchetta e mescolare. Unire sciroppo d'acero, cannella, estratto di vaniglia, uova, bicarbonato di sodio, succo di limone e sale e mescolare. Mescolare e incorporare le mandorle macinate e i semi di lino.

Versare l'impasto nello stampo per dolci e cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato per 50-60 minuti. Verificare la cottura con uno stecchino.

Scanalatura: nella parte inferiore
Tempo di cottura: circa 50 - 60 Minuti

Togliere il pane alla banana pronto dal forno, lasciar raffreddare per ca. 10 minuti, estrarre con attenzione dallo stampo e servire ancora tiepido o lasciarlo raffreddare completamente.



Dr. Oetker AG/SA

Consiglio

- Il pane si conserva fino a 5 giorni avvolto nella carta da forno.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53