



14 / Dessert

# PLUMCAKE ALLE BANANE

 60 MIN /  FACILE

**Ingredienti per 1 stampo da plumcake:**

190 g farina 00  
100 g burro  
3 banane mature  
120 g zucchero  
2 uova  
50 ml panna fresca  
scorza grattugiata di 1 limone  
1 bustina di lievito per dolci

Separare i tuorli dagli albumi e montarli a neve. In un piatto tagliare a piccoli pezzi le banane e schiacciarle con una forchetta. Tagliare a pezzettini il burro ammorbidito e lavorarlo in una terrina con lo zucchero; incorporare le banane schiacciate, la panna, la farina (setacciata), i tuorli d'uovo, la scorza di limone grattugiata, il lievito e gli albumi montati a neve avendo cura di mescolare continuamente delicatamente.

Imburrare ed infarinare uno stampo rettangolare, versare il composto e infornare per 45 minuti circa in forno preriscaldato a 160°. Sfornare e lasciare raffreddare.

Il nostro consiglio, ricoprire con del cioccolato fondente fatto sciogliere a bagnomaria con un goccio di panna.