



Vegan

Banana Bread marmorizzato

**6 INGREDIENTI
+ 1 CIOTOLA**



Banana Bread Marmorizzato

VEGANO E FACILISSIMO



Ingredienti

250 G FARINA 00
80 G ZUCCHERO DI CANNA
30 G CACAO AMARO
10 G LIEVITO PER DOLCI
120 ML BEVANDA VEG
100 ML OLIO DI SEMI
2 BANANE MATURE + 1 PER LA
DECORAZIONE
VANIGLIA IN POLVERE

Preparazione

1. STEMPERA IL CACAO CON POCO LATTE E FORMA UNA PASTELLA, TIENI DA PARTE.
2. SETACCIA LA FARINA CON IL LIEVITO, AGGIUNGI LO ZUCCHERO E TIENI DA PARTE
3. FRULLA LE BANANE CON LA BEVANDA VEG E L'OLIO, AGGIUNGI ALLE POLVERI E MESCOLA IL TUTTO.
4. TRASFERISCI METÀ DI QUESTO COMPOSTO IN UN'ALTRA CIOTOLA E AGGIUNGI LA PASTELLA DI CACAO
5. DISPONI LA CARTA FORNO NELLO STAMPO DA PLUMCAKE E VERSA I DUE IMPASTI ALTERNANDOLI FINO A TERMINARLI
6. DISPONI LA BANANA TAGLIATA PER IL LUNGO PER DECORARE
7. CUOCI IN FORNO CALDO A 180° PER 30-40'
8. ESTRAI E FAI FREDDARE PRIMA DI TAGLIARE

Note Golose

PROVA AD AGGIUNGERE SCORZA DI ARANCIA O CANNELLA NEL COMPOSTO AL CIOCCOLATO: RENDERAI IL TUO BANANA BREAD ANCORA PIÙ GOLOSO E PROFUMATO!