



Torta Morbida

BANANA E MANDORLE

Facilissima e Kid
Friendly



Torta Morbida alle Banane e Mandorle

FACILISSIMA E PERFETTA PER LA COLAZIONE



Ingredienti

250 G FARINA 00
100 G ZUCCHERO
100 G BURRO FUSO
125 G YOGURT INTERO AL NATURALE
50 G SCARTO DEL LATTE DI MANDORLE (O FARINA DI MANDORLE)
10 G LIEVITO PER DOLCI
3 BANANE MATURE
2 UOVA
VANIGLIA IN POLVERE E CANNELLA

Preparazione

1. PRERISCALDA IL FORNO A 180°
2. IN UNA CIOTOLA SCHIACCIA LE BANANE CON LA FORCHETTA,
3. AGGIUNGI IN SEQUENZA LO YOGURT E MESCOLO, POI LE UOVA UNA ALLA VOLTA E MESCOLO, LO SCARTO DELLE MANDORLE E IN ULTIMO LO ZUCCHERO, MESCOLO BENE CON UNA SPATOLA O LA FRUSTA.
4. SETACCIA LA FARINA CON IL LIEVITO E LA VANIGLIA AGGIUNGI AL COMPOSTO IN DUE RIPRESE, IN ULTIMO VERSA IL BURRO FUSO E INTIEPIDITO.
5. TRASFERISCI IL COMPOSTO IN UNO STAMPO A CERNIERA DA 20 CM IMBURRATO E INFARINATO E CUOCI IN FORNO CALDO PER 45' O FINO A CHE UNO STECCHINO INSERITO NEL CENTRO NE ESCA ASCIUTTO.
6. FAI RAFFREDDARE E POI TAGLIA A FETTE.

Note Golose

VUOI PROFUMARE ANCORA DI PIÙ LA TUA TORTA MORBIDA? AGGIUNGI ANCHE SCORZA DI LIMONE O ARANCIA, SENTIRAI QUANTO SARÀ DELIZIOSA!