



# Torta Morbida

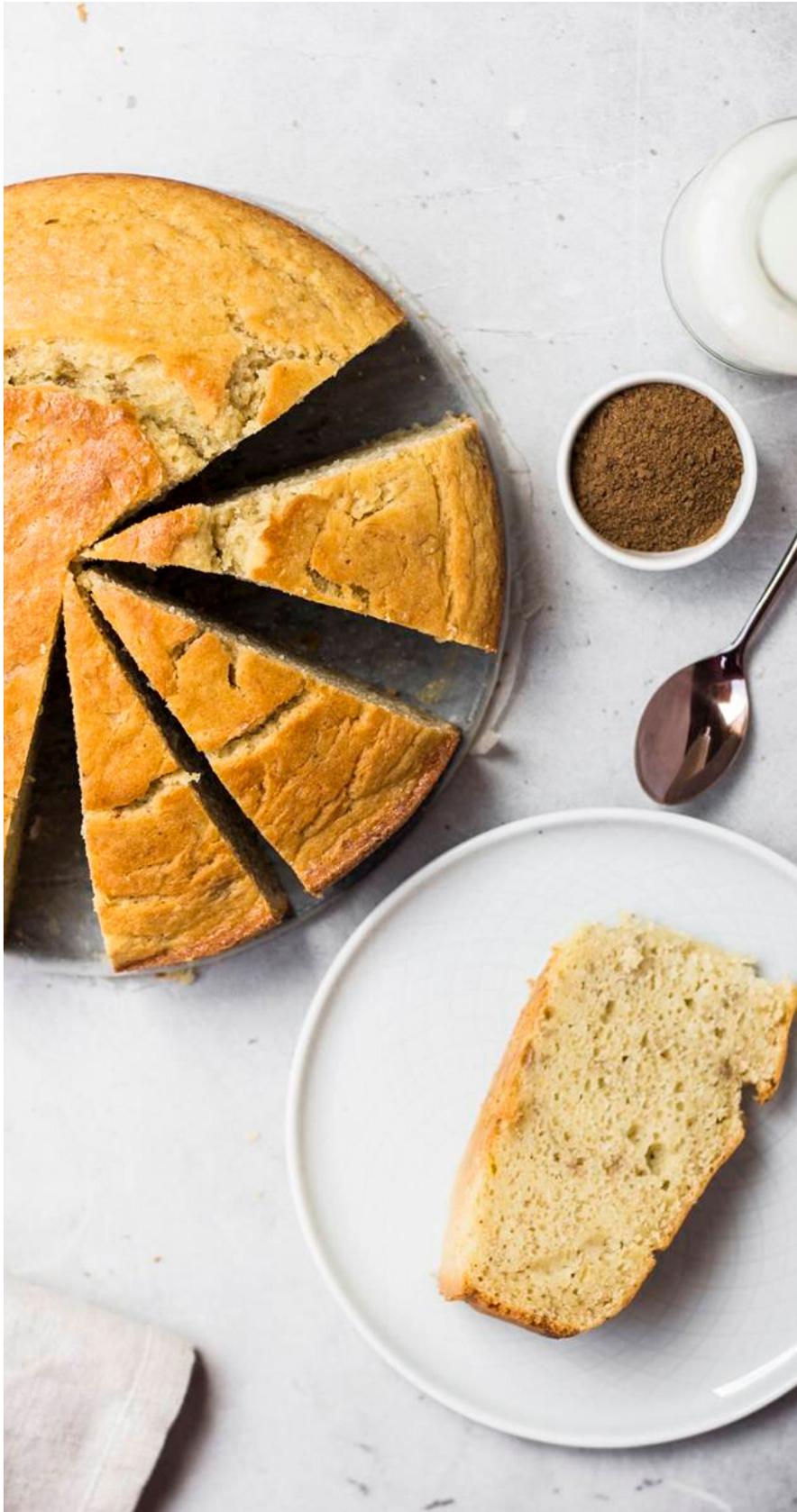
## BANANA E MANDORLE

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!