

## DOLCE ALLA BANANA

### Ingredienti

- farina (135gr)
- 1 limone
- burro (60gr)
- zucchero (40gr)
- 1 uovo
- 2 banane
- marmellata di albicocche (30gr)
- lievito in polvere (10gr)

### Come si prepara

Schiacciate mezza banana con una forchetta.

In una terrina mescolate 50 gr di burro con lo zucchero, fino a ottenere un composto bianco e spumoso.

Incorporatevi quindi mezzo uovo, mescolando con un cucchiaino di legno, la polpa di banana e, poco alla volta, 125 gr di farina setacciata insieme con il lievito.

Amalgamate bene il composto.

Imburrate e infarinate una tortiera, versatevi il composto, livellandone la superficie, e ponetelo in forno preriscaldato a 170 gradi, facendo cuocere per 50 minuti circa.

Togliete quindi la torta dal forno, sfornatela e lasciatela freddare.

Nel frattempo mettete in un tegamino la gelatina di albicocche insieme a un cucchiaino d'acqua, portatela ad ebollizione e toglietela quindi dal fuoco.

Tagliate a rondelle la banana rimasta, irroratela con il succo di mezzo limone, quindi scolate e asciugate la frutta.

Spennellate con poca gelatina la superficie della torta, distribuitevi sopra le rondelle di banana a cerchi concentrici e servite il dolce in tavola.

**Difficoltà: 3**





**Tempo:** 80

**Gradimento:** 4

## Tags

torte, torte alla frutta, dolce alla banana