

## DOLCE DI BANANE

### Ingredienti

- farina (200g)
- 2 uova
- latte (125ml)
- burro (160g)
- zucchero (200g)
- panna fresca da montare (250ml)
- 4 banane
- lievito vanigliato (15g)

### Come si prepara

Ammorbidire il burro e incorporarlo allo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.

Aggiungere il latte, le uova battute; incorporare la farina e il lievito.

Imburrare uno stampo rettangolare dai bordi alti, versarvi il composto e cuocerlo in forno per 30 minuti a 180 gradi.

Tagliare le banane nel senso della lunghezza, disporle sulla superficie del dolce cotto e guarnire con abbondante panna montata.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 45

**Gradimento:** 1

### Tags

frutta, dessert, Dolce di banane, dolci alla frutta, dolci di frutta, banane, panna montata

