Torta alle banane, latte di cocco e cioccolato
RICETTA

Torta alle banane, latte di cocco e cioccolato

TEMPO	65 min
INGREDIENTI	10 articoli
PER	4 porzioni

Torta soffice alle banane, latte di cocco e gocce di cioccolato

INGREDIENTI

- Una confezione di latte di cocco Suzi Wan®
- 250 g di farina
- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 3 banane medie
- 70 ml di olio di semi
- 80 g di cioccolato fondente
- 80 g di gherigli di noci
- 10 g di lievito per dolci
- Un pizzico di sale

PREPARAZIONE

1. Sbucciate le banane e con i rebbi di una forchetta schiacciatele in una terrina.
2. Versate il latte di cocco Suzi Wan® e amalgamate bene.
3. Versate a pioggia la farina miscelata con il lievito, lo zucchero e il sale alternando con il cioccolato a dadini, le noci spezzettate grossolanamente e l'olio. Versate in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato e cuocete in forno a 180° per circa 40 minuti. Servite freddo.

Altre ricette simili



Cheesecake ai frutti di bosco e latte di cocco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

9 articoli

Vermicelli di riso con pomodorini, favette e fiori di zucca

TEMPO

40 min

INGREDIENTI

8 articoli

Bowl con vermicelli di soia alle verdure e gamberi

TEMPO

25 min

INGREDIENTI

9 articoli

Tiramisu alla crema di cocco e cioccolato bianco

TEMPO

30 min

INGREDIENTI

8 articoli

Source URL:
https://it.suziwan.com/fork-and-chopsticks/torta-soffice-alle-banane-latte-di-cocco-e-gocce-di-cioccol