



✂ Dessert ⌚ 90 min

## Torta paradiso italiana con banana Chiquita

La Soft Heaven Cake o Torta Paradiso è una delle più amate dai bambini per la semplicità e il gusto. Questa ricetta classica italiana è un delizioso pan di Spagna leggero aromatizzato con le banane della Chiquita.

1

Preriscaldare il forno a 175°C e foderare una tortiera con carta da forno.

2

Prendere quattro ciotole per la preparazione. Separare i tuorli e gli albumi in due ciotole.

3

Montare il bianco d'uovo fino a quando sarà compatto. Aggiungere  $\frac{1}{2}$  tazza di zucchero agli albumi fino a quando lo zucchero non sarà sciolto.

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

2 banane Chiquita  
6 tuorli di uova grandi  
4 albumi di uova grandi  
300 g burro a temperatura ambiente  
250 g zucchero  
280 g fecola di patate  
150 g farina  
0.5 bag lievito in polvere  
6 g sale marino  
5 mL estratto di vaniglia  
1 limone più la scorza

### VALORI NUTRIZIONALI PER PERSONA

430 Calorie  
23,2g Grassi  
14,2g Saturi  
48,1g Carboidrati  
29g Zuccheri  
1g Fibre  
5g Proteine  
0,5g Sale

4

Setacciare la farina e l'amido di patate in una ciotola diversa. Aggiungere il lievito e il sale marino e mescolare bene. Mettere da parte.

5

Sbattere nella quarta ciotola il burro finché diventa cremoso e aggiungere il resto dello zucchero, il limone e scorza di limone, l'estratto di vaniglia. Mescolare con uno sbattitore a velocità media per circa 6 minuti. Durante la miscelazione, aggiungere i tuorli uno alla volta al composto.

6

Aggiungere la farina agli albumi a cucchiainate.

7

Schiacciare le banane Chiquita e aggiungerle alla ciotola con i tuorli e il burro cremoso.

8

Aggiungere 1 cucchiaio di miscela di albumi e mescolare. Fare lo stesso con il resto dell'albume.

9

Versare il composto nella tortiera e cuocere per circa 45-55 minuti. Lasciate raffreddare la torta.

10

Provala e condividi la tua ricetta della torta paradiso usando l'hashtag #ChiquitaBanana