



✂ Snack ⌚ 85 min

Pane alle banane Chiquita con i mirtilli e glassa al limone

Aggiungi dei mirtilli a un delizioso pane alla banana Chiquita! Termina con una glassa al limone per un'esplosione di gusto!

1

Preriscaldare il forno a 175°.

2

Usando una forchetta, schiacciare le banane Chiquita in una ciotola

3

In un'impastatrice, sbattere il burro per 30 secondi, quindi aggiungere lo zucchero fino a quando l'impasto sarà bene amalgamato. Aggiungere le banane Chiquita schiacciate, le uova, lo yogurt e l'estratto di vaniglia e mescolare fino a ottenere un composto uniforme.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

1 ½ banane Chiquita
240 g di farina 00
200 g zucchero di cocco
240 g of butter, softened
100 g yogurt
300 g mirtilli
2 uova
10 g fiocchi d'avena
5 g bicarbonato
5 mL estratto di vaniglia
3 g sale
Juice of 1 lemon
15 g zucchero in polvere

VALORI NUTRIZIONALI PER PERSONA

413 Calorie
21,5 g Grassi
13 g Saturi
48,2 g Carboidrati
8,9 g Zuccheri
2,7 g fibra
5,6 g Proteine
0,8 g Sale

4

In un'altra ciotola, unire la farina, la farina d'avena, il bicarbonato di sodio e il sale. Aggiungere l'impasto alla ciotola con le banane Chiquita e sbattere il tutto fino a ottenere un composto umido. Aggiungere delicatamente i mirtilli all'impasto, lasciandone da parte alcuni per la decorazione.

5

Usando un cucchiaio, versare l'impasto in uno stampo per dolci e aggiungere il resto dei mirtilli.

6

Cuocere per circa 60-65 minuti e lasciare raffreddare.

7

In una ciotola piccola, mescolare il succo di limone e lo zucchero a velo per la glassa. Far raffreddare la torta, quindi ricoprirla con la glassa.