



Questo dolce è facile da preparare e risulterà irresistibile!

Ingredienti

2 banane mature sbucciate e schiacciate in poltiglia con una forchetta

75 g di zucchero

200 g di farina integrale

6 g cremortartaro

Per la glassa

60 g di zucchero a velo

60 g cacao in polvere

qualche goccia di acqua calda

Preparazione

In una ciotola mescoliamo con uno sbattitore elettrico lo zucchero con la farina insieme alle banane e al cremortartaro, quindi tutti gli ingredienti insieme.

Appena avremo un impasto omogeneo allora versiamolo in uno stampo per torta ed inforniamo per circa 20-25 minuti a temperatura media (intorno ai 180°).

Quindi sforniamo e mentre intiepidisce dedichiamoci alla glassa, versando in una ciotola il cacao e lo zucchero a velo e versando, un cucchiaino per volta, circa 2 o 3 cucchiaini di acqua calda e mescolando delicatamente con una frusta manuale fino ad ottenere un composto liscio.

Una volta che la torta sarà intiepidita, togliamola dallo stampo e poi versiamo sopra la glassa in maniera omogenea, e lasciamo asciugare a temperatura ambiente.

Quindi serviamo e conserviamo in frigo.

Sempre che ne rimanga!