

DOLCI E DESSERT

Ciambella di banane

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Farina	300 g
Burro	100 g
Uovo	1
Zucchero	100 g
Banane	3
Lievito vanigliato	1 bustina
Gherigli di noci	100 g
Pinoli	1 cucchiaio
Uvetta sultanina	1 manciata
Brandy	

PER LA GLASSA

Marmellata di albicocche	4 cucchiaini
Burro	20 g
Panna	3 cucchiaini

■ Preparazione

- 1 In una ciotola lavorate molto bene l'uovo con lo zucchero ed il burro ammorbidito, poi unite le banane precedentemente schiacciate con una forchetta fino a ridurle in purea.
- 2 Incorporate al composto di uovo e zucchero la farina setacciata con il lievito, i gherigli di noci e i pinoli tritati, l'uvetta ammollata in acqua e brandy.
- 3 Versate il composto in uno stampo da ciambella precedentemente imburrato e infarinato, poi passate in forno già caldo a 180 gradi per circa 30 minuti.
- 4 Per la glassa, fate fondere il burro, unite la panna e la marmellata di albicocche e lavorate fino a ottenere una crema. Sfornate la ciambella, versatevi la glassa e decorate con gherigli di noci e pinoli.