



Ciambella banane e nocciole - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - ciambella - banane

per pentola-fornetto

275 g farina 00, 250 g zucchero, 1 bustina lievito per dolci, 3 banane molto mature, 2 uova, 100 ml latticello (oppure metà latte e metà yogurth), 150 ml olio, 75 g nocciole, sale

In una ciotola, schiacciare le banane con una forchetta. Aggiungere le uova, l'olio e il latticello e mescolare per amalgamare bene il tutto.

In un'altra ciotola mescolare la farina, lo zucchero, il lievito e un pizzico di sale. Versare gli ingredienti "liquidi" tutti in una volta e mescolare quanto basta per amalgamarli, aggiungendo anche le nocciole. Versare nella pentola fornetto imburrata e infarinata.

Chiudere la pentola.

Cuocere sul fuoco medio, a fiamma media per 3-4 minuti e poi 60-65 minuti a fiamma minima.

eCucinando.it