

## CAKE ALLA BANANA E CIOCCOLATO

Banane in pezzi frullati	gr 500	
Uova intere	gr 240	
Latte intero	gr 55	
Olio di girasole	gr 120	
Zucchero di canna	gr 500	
Baking	gr 20	
Sale	gr 15	
Farina Frolla 801	gr 500	
Gocce di cioccolato /facoltativo)	gr 200	TOT. gr 2.150

Emulsionare insieme banane, uova, latte e olio di girasole. Aggiungere poi zucchero di canna, baking, sale, farina Frolla 801 e gocce di cioccolato (facoltative), quindi emulsionare tutto assieme per 2 minuti a velocità massima.

Cuocere per 15 minuti a 160 °C e in seconda fase a 140 °C per ulteriori 15 minuti.

