

## BANANA BREAD

### Ingredienti:

500 gr. di banane

500 gr. di zucchero

500 gr. di farina

120 ml. di olio di semi

240 gr. di uova

55 ml. di latte

20 gr. di bicarbonato di sodio

15 gr. di sale

2 gr. di lievito per dolci

200 gr. di gocce di cioccolato

Per la finitura: 300 gr. di cioccolato fondente

### Procedimento:

Frullare le banane, aggiungere l'olio, il latte e le uova.

A parte mescolare le polveri. Mescolare insieme il tutto e mettere in uno stampo da plumcake.

Cuocere in forno caldo a 180° per circa 25 minuti e comunque facendo sempre la prova dello spaghetti!!!

