

la
ricetta



Cake alle noci e alle banane

Ingredienti (per 10 persone)

gr 150 burro, gr 235 zucchero a velo, gr 2 sale,
gr 115 uova intere, gr 10 lievito chimico in pol-
vere, gr 120 polpa di banana, gr 300 farina 00,
gr 100 uvetta passa, gr 65 noci tritate, gr 1 no-
ce moscata

Preparazione

Montare il burro con lo zucchero, unire le uo-
va, la polpa di banana, la farina setacciata con
il lievito e per ultimi le noci e gli aromi. Versare
il composto in uno stampo imburrato, cuocere
per 35-45 minuti in forno statico a 180-200° e
forno ventilato a 160-170°c.

Smodellare prima del completo raffreddamento.

www.facebook.com/primaincucina

Valori nutrizionali-energetici (per 100 g)

Analisi effettuata utilizzando le Tabelle di
Composizione degli Alimenti dell'INRAN
(Istituto Nazionale per la Ricerca degli Ali-
menti e della Nutrizione).

Energia 372 Kcal / 1556 kJ;

Proteine 5,7 g; Carboidrati 51,8 g

di cui zuccheri 28,5 g; Grassi 16,5 g di cui sa-
turi 7,4 g; Fibra 1,6 g; Sodio 155 mg.