

Cake di banane e cioccolato

 30 min. + 60 min. di cottura

Per uno stampo per cake da ca. 30 cm foderato con carta da forno

60 g	zucchero canna	Preriscaldare il forno a 220 °C. Cospargere il fondo dello stampo preparato con dello zucchero.
20 g	burro morbido	Caramellare: per ca. 10 min. nella parte inferiore del forno finché lo zucchero sarà di un colore marrone chiaro. Sforare e distribuirvi sopra il burro tagliato a pezzetti. Abbassare la temperatura a 180 °C.
100 g	burro	Tagliare il burro a pezzetti e lavorarlo in una ciotola fino a farlo ammorbidire, quindi incorporare anche lo zucchero e il sale. Unire un uovo alla volta continuando a mescolare fino a schiarire il composto. Unire il latte.
120 g	zucchero di canna	
1 presa	sale	
4	uova	
3 c.	latte	
175 g	cioccolato al latte	Sminuzzare finemente il cioccolato e le noci. Tritare finemente i biscotti nel cutter o metterli in un sacchetto di plastica e sbriciolarli con il mattarello. Mescolare il cioccolato, le noci, i biscotti e il lievito in polvere, quindi incorporare al composto con l'uovo.
150 g	gherigli di noci	
130 g	Petit Beurre	
1 c. no	lievito in polvere	
4	banane (ca. 200 g ciascuna)	Tagliare a metà le banane sulla lunghezza e sulla larghezza. Disporre con cura i quarti di banana uno accanto all'altro sul caramello, alternandoli. Distribuire l'impasto sulle banane.
		In forno: cuocere per ca. 1 ora nella parte centrale del forno. Sforare, lasciar intiepidire, capovolgere il cake su una griglia e lasciarlo raffreddare.

Conservazione: coperto in frigo si conserva per ca. 3 giorni

Un pezzo (1/6): 310kcal, 20g di grassi, 29 g di carboidrati, 5 g di proteine

