

Banana bread alle fragole

Ecco una variante del banana bread classico, con aggiunta di fragole fresche. Questa versione però è un poco più asciutta (in effetti è più simile ad un plumcake) ma molto piacevole. I sapori di fragola e banana si compenetrano molto bene bilanciandosi a vicenda.



Si mantiene per diversi giorni, ben chiuso in frigorifero.

Ingredienti:

- 350 gr farina 00
- 165 gr zucchero semolato
- un cucchiaino scarso di bicarbonato di sodio
- mezzo cucchiaino di sale fino
- 3 banane ben mature (la buccia deve essere quasi nera)
- 60 gr burro fuso
- 2 uova
- 150 gr yogurt greco
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 200 gr di fragole mature

Preriscaldare il forno (statico) a 180°. Imburrare uno stampo da plumcake e foderare il fondo con un rettangolo di carta da forno.

Lavare le fragole, rimuovere i piccioli e tagliarle a pezzetti piuttosto grossolani.

In una ciotola ampia mescolare la farina, lo zucchero, il bicarbonato ed il sale. In una seconda ciotola schiacciare le banane, unire il burro fuso, le uova, lo yogurt e l'estratto di vaniglia.

Versare gli ingredienti liquidi nella ciotola sugli

ingredienti secchi e mescolare con un leccapentole fino ad amalgamare il tutto, ma senza impastare a lungo. Incorporare delicatamente le fragole.

Versare l'impasto nello stampo e livellare con un leccapentole.



Cuocere in forno per circa 60 minuti, e verso la fine fare la prova con uno stecchino inserendolo in più punti: dovrà uscire quasi asciutto, con alcune briciole di torta attaccate.

Rimuovere dallo stampo dopo un paio di minuti e trasferire su una gratella a raffreddare completamente.

