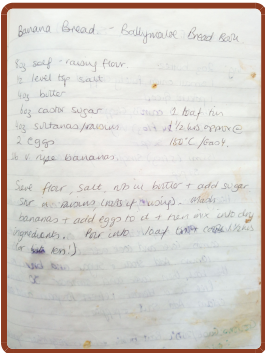
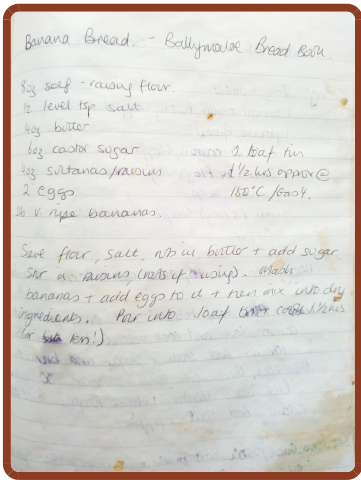


Banana bread - Ballymaloe Bread Barn



Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

Farina autolievitante	8 once	• Setacciare la farina e il sale.
Sale	1/2 cucchiaino raso	• Incorporare il burro al quale è stato miscelato lo zucchero.
Burro	4 once	• Incorporare l'uvetta (e le noci, se usate).
Zucchero semolato fine	6 once	• Schiacciare le banane e incorporarci le uova, quindi incorporare il composto all'altra miscela.
Uvetta sultanina/uvetta	4 once	• Versare in uno stampo da plumcake e cuocere per circa 1 ora e mezza (o poco meno) a 180°C / Gas 4.
Uova	2	
Banane molto mature	1 libbra	