

# Banana bread con noci pecan

14 porzioni



facile

up to 20 Min.

**Ingredienti:****Ingredienti:**

1 confezione di Preparato per Banana Bread cameo  
2 Banane ben mature (200 g di polpa)  
3 uova  
125 g burro a temperatura ambiente  
75 g noci pecan tritate

**Per decorare:**

noci pecan a piacere intere e tritate

**1 Preriscalda il forno:**

Preriscalda il forno (elettrico: 175°C, ventilato: 165°C, a gas: 190°C) e prepara lo stampo seguendo le istruzioni.

**2 Aggiungi la miscela:**

In una terrina schiaccia la polpa delle banane (200 g circa) e poi aggiungi la miscela, le uova e il burro.

**3 Lavora con lo sbattitore:**

Mescola e sbatti con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 3 minuti.

**4 Incorpora la frutta secca:**

Incorpora nell'impasto 75 g di noci pecan tritate.

**5 Versa l'impasto:**

Versa delicatamente l'impasto nello stampo distribuendolo il più possibile per la lunghezza e cospargi a piacere le noci pecan intere e tritate.



cameo

**6** **Cuoci:**

Cuoci in forno per circa 60-70 minuti. Dopo 10-15 minuti di cottura pratica un taglio con il coltello nel senso della lunghezza per dare al dolce la sua caratteristica crepa.

**7** **Verifica la cottura:**

Se il dolce si scurisce copriilo con carta alluminio e prosegui la cottura. Verifica la cottura, inserisci lo stecchino nel dolce, se rimane pulito il dolce è pronto. Una volta tolto dal forno fallo raffreddare prima di sformarlo.

**8** **Conserva:**

Conserva il dolce coperto preferibilmente in frigorifero e consumalo entro 2 giorni.

