



INGREDIENTI

- 200 g mirtilli
- 85 g farina di grano saraceno
- 85 g farina integrale di grano tenero
- 80 ml olio extra vergine d'oliva
- 4 banane mature
- 2 uova
- 1 cucchiaino di lievito per dolci in polvere
- 1/2 cucchiaino di noce moscata
- il succo di mezzo limone

PROCEDIMENTO

1. Frulla le banane con l'olio extra vergine d'oliva, il succo di limone e le uova.
2. Versa il composto in un recipiente abbastanza ampio e aggiungi le farine, la noce moscata e il lievito. Amalgama bene tutti gli ingredienti e aggiungi i mirtilli, quindi mescola ancora.
3. Versa il composto in uno stampo da plumcake antiaderente e inforna in forno statico, preriscaldato a 170°C, per 40 minuti. Trascorso il tempo, verifica la cottura infilando uno stecchino di legno: se non vi rimangono sopra tracce d'impasto significa che la cottura è perfetta, altrimenti prolunga di altri 5-8 minuti.
4. Lascia raffreddare e poi toglì il banana bread dallo stampo. La tua merenda è pronta!