



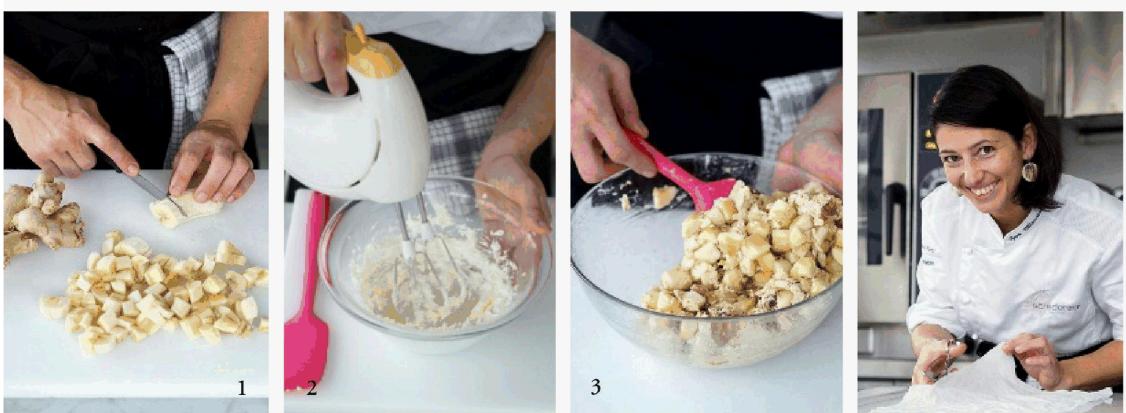
LA DOLCE VITA DI CHIARA

Lingotti di pane alle banane e noci

DELIZIOSI E DI SEMPLICE REALIZZAZIONE,
SONO PLUMCAKE IN FORMATO MIGNON
TRATTI DALLA CUCINA POPOLARE
HAWAYANA. PERFETTI ANCHE PER I BAMBINI

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Cristina Cassé, foto di Michele Tabozzi





INGREDIENTI PER 14 PEZZI

5 banane leggermente mature - 2 uova - 120 g di burro - 50 g di zucchero grezzo di canna - 200 g di farina 00 - 100 g di granella di noci più 14 mezzi gherigli - 2 cm di zenzero fresco - 20 ml di latte - 1 bicchierino di brandy - un pizzico di sale - un pizzico di bicarbonato - un pizzico di lievito per dolci per il decoro: un mazzetto di menta - carta da forno - spago da cucina

1 Lasciate ammorbidente il burro a temperatura ambiente. Riducete a dadini 4 banane. Sbucciate le zenzero e tritatelo. Tostate leggermente la granella di noci in un padellino. Setacciate la farina con il lievito.

2 In una ciotola capiente, montate il burro con 40 g di zucchero di canna per circa 5 minuti con le fruste elettriche.

3 Incorporate le uova una alla volta, il sale, il bicarbonato, il latte, le banane, lo zenzero, le noci e infine la farina con il lievito.

4 Distribuite il composto in 14 stampi di silicone da mini plumcake (o in uno stampo multi impronta) e cuocete in forno caldo a 180° per 15 mm.

5 Intanto, bagnate sotto l'acqua corrente un foglio di carta da forno, strizzatelo e tagliatelo in 14 strisce di 3x23 cm con la forbice dentellata. Preparate 14 pezzetti di spago da cucina lunghi 38 cm.

6 Riducete la banana rimasta in 14 rondelle e caramellatela in padella con lo zucchero rimasto. Versate il brandy e incendiate. Fasciate i lingotti con le strisce di carta da forno e fissatele con lo spago. Adagiate su ognuno una rondella di banana caramellata e quindi un mezzo gheriglio di noce. Completate con qualche fogliolina di menta.

FACILE Preparazione: 40 minuti Cottura: 20 minuti

Stampo multi impronta da 9 lingotti Guardini. Indirizzi a pagina 6



ISPIRAZIONE ESOTICA

Sapientemente rivisitati da **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino), questi deliziosi dolcetti appartengono alla tradizione gastronomica delle Haway, dove sono tra i principali interpreti di colazioni e merende. Per prepararli fedelmente andrebbe utilizzato lo zucchero muscovado, non raffinato, ricavato dal succo di canna da zucchero; per la sua particolare consistenza è anche detto "zucchero umido". Lo si trova in alcuni grandi supermercati e nei negozi di gastronomia etnica. Di gusto delicato e consistenza pastosa, i lingotti sono ideali per i bambini e, grazie alla elegante presentazione elaborata da Chiara, possono anche essere un originale dessert per una cena con ospiti.

sale & pepe

SALEPEPE.IT

MARZO 2016 - € 3,50

MONDADORI



Torta di asparagi,
crudo e maggiorana

pag. 35



TORTE SALATE golosi abbinamenti e nuove presentazioni
CURRY infinite alchimie per un mix di spezie che si fa piatto
RISOTTI D'AUTORE replicabili a casa **PESCI DI QUARESIMA** per la
cucina di magro **BUDINO** anzi **BUDINI** casalinghi ma non troppo

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 30 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - Svizzera CHF 7,20 - Svizzera C.T. CHF 7,10 - Germania € 8,50 - Canada CAD 13,00 - USA \$ 13,00