



## **PANE DI BANANE CON CUBETTI DI ANANAS SPADELLATI AL PROFUMO DI VANIGLIA E ZUCCHERO DI CANNA DELLE ISOLE MAURITIUS**

### **Ingredienti**

500 gr. di banane mature  
120 gr. di olio di semi di mais  
60 gr. di latte in polvere  
100 gr. di latte fresco  
500 gr. di zucchero  
500 gr. di farina 0  
240 gr. di uova intere  
20 gr. di bicarbonato  
10 gr. di sale  
8 gr. di lievito  
burro e farina per lo stampo

Per la salsa

500 gr. di ananas baby Mauritius o Sud Africa  
150 gr. di zucchero di canna  
una bacca di vaniglia  
15 gr. di rhum invecchiato

Circa 500 gr. di gelato alla vaniglia

## **Procedimento**

Mettere tutti gli ingredienti per il pane di banane nel Bimby o un frullatore, quando il composto sarà liscio e omogeneo trasferirlo in uno stampo da plumcake e infornare a 180° per 45 min.

Per la salsa:

in una padella capiente lasciare sciogliere lo zucchero con i cubetti di ananas e la vaniglia.

Quando avrà raggiunto la consistenza di uno sciroppo flambare con il rhum.

Servire il pane di banane accompagnato dalla salsa tiepida e un gelato alla vaniglia.