

# Muffin banana e cannella

A voi piacciono le banane molto mature? A me non tanto! E come far quando ci ritroviamo un paio di banane troppo morbide per essere gustate? Ecco qua, vi propongo questa ricetta per un muffin alla banana molto goloso, da utilizzare per la colazione, oppure da decorare per ottenere un cupcake. In questo caso, vi consiglio una ganache al cioccolato, che si sposa alla perfezione con questa frutta!



Ingredienti per 12 muffin:

- 230 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 2 uova
- 200 gr di zucchero di canna
- 100 gr di olio di semi
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 banane mature schiacciate
- 7 gr di lievito istantaneo

Riscaldare il forno a 190°C. Allineare i pirottini nelle teglie da muffin.

Versare le uova intere e lo zucchero nella ciotola della planetaria, e sbattere a velocità media finché il composto non risulterà chiaro e gonfio. Unire lentamente l'olio e l'estratto di vaniglia, e continuare a montare per un paio di minuti. Incorporare le banane schiacciate e mescolare a bassa velocità finché non si saranno amalgamate. Aggiungere a questo punto il resto degli ingredienti secchi precedentemente setacciati.

Con un porzionatore da gelato, distribuire l'impasto nei pirottini e cuocere per circa 25 minuti finché dorati. Fare

sempre la prova verso fine cottura inserendo uno stecchino al centro dei muffin, dovrà uscire asciutto e senza residui.