

Banana Bread al Melograno Senza glutine



- DIFFICOLTA': Facile
- TEMPO DI PREPARAZIONE: 50 min
- TEMPO DI COTTURA: 40 min
- PORZIONI: 6 Persone

Introduzione:

Il **Banana Bread senza glutine** è un dolce soffice e goloso, da

gustare **senza sentirsi in colpa**, ottimo per una sana colazione.

La mia versione è diversa da quella classica, ho aggiunto i chicchi di [melograna \(clicca qui per conoscere le sue proprietà\)](#), un frutto che rappresenta l'abbondanza, la fertilità e la fortuna. Ricco di simboli e ricco di sapore. Facile da preparare e perfetto se avete delle banane mature da utilizzare. Si **conserva** diversi giorni in un contenitore o avvolto nella pellicola.

Inoltre è realizzato **senza burro e senza lattosio** adatto agli **intolleranti**.

Se volete potete aggiungere della frutta secca per dare una nota croccante.

Non vi resta ora di mettere le mani in pasta e preparare il **Banana Bread alla Melograno**.

[Ingredienti:](#)

[Cosa Serve:](#)

[Dove acquistare i prodotti:](#)

Ingredienti:

250 g di Farina di Riso

2 Banane

2 Uova

50 ml di olio di Riso

100 g di Melograno

50 ml di Latte di Riso senza zuccheri

1 pz di Sale rosa

Cosa Serve:

Stampo da plumcake

Carta da forno

Sbattitore elettrico

[Olio di Riso](#)

Dove acquistare i prodotti:

I prodotti che utilizzo, li trovate nei Supermercati Bio.

Clicca qui!

[Naturasi](#)

Procedimento:

Accendere il forno, statico, a 180 gradi.

Sgranare i melograni e mettere da parte.

In una ciotola mettere le uova, il sale, l'olio e il latte, mescolare con uno sbattitore elettrico, fino a che il composto non risulti omogeneo. Unire la farina setacciata e continuare ad amalgamare.

Aggiungere una banana tagliata a pezzi e i chicchi di melograno, infine il lievito. Amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Versare l'impasto in uno stampo da plumcake, foderato con carta da forno, adagiare le fettine di banana e infornare a 180 gradi per 40 minuti