

# Banana Bread – Mad Men



Una sorta di *plumcake* alla banana, tradizionalmente servito a fette, il **banana bread** viene consumato a colazione e durante il brunch accompagnato da creme dolci e salate. Le prime tracce risalgono intorno al 1849 come dolce tipico delle Indie occidentali.



La ricetta che conosciamo oggi appare negli Stati Uniti intorno al 1933, secondo alcuni storici la sua popolarità è dovuta all'introduzione nei supermercati del bicarbonato di sodio.

Ci siamo immaginate che Joan Holloway, la perturbante rossa *office manager* dell'agenzia pubblicitaria Sterling Cooper, potesse averlo ordinato per le riunioni di presentazione delle campagne pubblicitarie ai clienti. E che fosse lo snack preferito dall'italo americano Salvatore Romano, direttore del reparto artistico, perchè gli ricorda le torte che preparava sua mamma e sua nonna.

**Ingredienti per uno stampo plumcake da 20 cm**

## **Banana Bread Mad Men**



*Farina 350 g*

*Banane molto mature 300 g*

*Zucchero 230 g*

*Burro ammorbidito 120 g*

*Uova 2*

*Bicarbonato 1 cucchiaino scarso*

*Sale q.b.*

*Vanillina 1 bustina*

*Formaggio spalmabile 250 gr*

*Arancia 1*

*Pepe di Cayenna q.b.*

### **Preparazione:**

Lavorate il burro con lo zucchero e la vanillina in una ciotola fino ad avere una crema chiara e spumosa.

Sbattete leggermente le uova con un pizzico di sale, unitele poco alla volta al composto mescolando ad alta velocità.

Schiacciate le banane e unitele all'impasto.

Setacciate la farina con il bicarbonato e aggiungetela al composto mescolando delicatamente.

Versate l'impasto in uno stampo imburrato ed infarinato.

Infornate (forno preriscaldato a 180°) per 40 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare.



### **Preparate la crema:**

Lavorate il formaggio con la scorza dell'arancio grattugiato e una presa di pepe di Cayenna, mescolate fino a quando non sono ben amalgamati.

## Note

- Prima di sfornare fate sempre la prova stecchino che deve uscire asciutto
- Fate raffreddare il cake su una gratella.
- Potete prepararlo anche il giorno prima