

TORTA DI NATALE ALLA BANANA

Potete preparare la torta in anticipo e offrirne una fetta al giorno, togliendo almeno il 10% della razione di cibo, crocchette, umido, pasto casalingo, al vostro cane (per esempio: se mangia 300 grammi di crocchette al giorno, toglierete 30 grammi, resteranno 270 grammi, che dividerete in 2 pasti da 135 grammi).

Attenzione: per chi ha cani sotto i 15 chili di peso, consiglio di dividere a metà le dosi e utilizzare 2 teglie da 10 cm, invece che da 20 cm.

Ingredienti:

Per la torta

Olio di girasole	110 grammi
Passato di mela cotta	250 grammi (potete comprare quelli già pronti, ma non zuccherati)
Miele	85 grammi
Burro di arachidi	65 grammi (compratelo senza sale o zucchero)
Uova	4
Banane	2
Farina di farro	260 grammi
Lievito	2 cucchiaini da tea
Cannella	2 cucchiaini da tea

Per la farcia e la copertura

Miele	6 cucchiaini
Banane	1

Preparazione della torta:

Riscaldare il forno a 180 gradi.

Prendete una ciotola grande e unite l'olio di girasole, il passato di mela e il miele, cominciate a miscelarli bene anche con l'aiuto delle fruste elettriche (vi consiglio velocità media), quindi aggiungete il burro di arachidi e continuate a miscelare sino ad ottenere un composto omogeneo. A questo punto aggiungete le uova, una alla volta, continuando a miscelare con la frusta.

Prendete ora una seconda ciotola e ponetevi la farina di farro, il lievito e la cannella, mescolando con un cucchiaio di legno, quindi, abbassando la velocità della frusta,

versate lentamente il composto di polveri nella ciotola grande. Togliete la buccia alle banane, tagliatele in pezzi e schiacciatele con una forchetta. Incorporate bene le banane nel composto per la torta nella ciotola grande.

Prendete 2 teglie da 20 cm e rivestitele con un foglio di carta forno bagnato e strizzato. Dividete il composto in due e ponetelo nelle teglie, livellando con un cucchiaio bagnato. Cuocete in forno per 30 minuti o sino a quando uno bastoncino infilato nella torta esca pulito. Estraiete le torte dal forno e dalle teglie e lasciate raffreddare almeno 10 minuti su di una gratella.

Finitura della torta con la farcia e la copertura:

Appoggiate una delle torte su un piatto, versate sulla faccia superiore 3 cucchiaini di miele e cospargetelo su tutta la superficie, sino a coprirla tutta. Sbucciate la banana, tagliatene metà a fettine sottili e disponetele sul miele. Coprite con la seconda torta e ripetete la copertura della faccia superiore con 3 cucchiaini di miele e tagliate la restante mezza banana a fette sottili, componendo una decorazione a vostro piacimento.

Conservazione:

se la terrete in frigorifero, durerà 5 giorni. Se volete congelarla, tagliatela in pezzi che potrete utilizzare per 2-3 giorni una volta scongelati, avvolgete i pezzi in un foglio di carta plastica e poi in uno di carta alluminio. Così manterrà la freschezza. Può rimanere in congelatore non oltre 3 mesi.