



Mini bananenbroodjes met Nutella®



De geweldige mix van banaan en Nutella®

Sommige vruchten gaan gewoon perfect samen met Nutella® en banaan is er daar één van! Kun je je de smaak van bananenbrood voorstellen, met daarop Nutella®? Nu heb je het deeg voor een exotisch en fruitig brood. Een perfecte match voor een speciaal ontbijt en een smakelijk tussendoortje voor in de namiddag. Eenvoudig te maken, nog eenvoudiger te eten.

Ingrediënten

- 150 g Nutella®
- 80 g zachte boter
- 80 g basterdsuiker
- 110 g bloem
- 35 g maïszetmeel
- 2 theelepels (7 g) bakpoeder
- een snuifje zout
- 2 rijpe bananen
- 2 eieren





Stap 1

- Verwarm de oven voor op 170°C en plaats een rooster in het midden van de oven.
- Beboter en bestuif 10 kleine bakblikjes met bloem of gebruik silicone vormpjes (8 x 4 cm).
- Klop de boter in een kom met de basterdsuiker tot het mengsel lichtgeel en schuimig is.



Stap 2

- Zeef op een vel bakpapier de bloem samen met het maïszetmeel, het bakpoeder en het zout.
- plet in een 3e schaal de bananen met een vork.



Stap 3

- Meng de bananen met de eieren en voeg dit toe aan het boter- en suikermengsel.





Stap 4

- roer vervolgens voorzichtig het bloemmengsel erdoor.



Stap 5

- Doe het cakebeslag in de vormpjes en bak gedurende 20 minuten (of tot een satéprikker die in het midden van de cake wordt gestoken, er mooi uitkomt).
- Haal de cakejes uit de oven, laat ze afkoelen en haal ze uit de vorm.



Stap 6

- Als het bananenbrood niet aan beide zijden vlak is, maakt u het oppervlak effen door er een dun plakje af te snijden met een mes.
- Snij elke cake over de lengte door de helft en smeer er 15 g Nutella® tussen.
- Versier met glazuursuiker en een beetje Nutella®.

