

Банановые хлебцы с Nutella®



Потрясающее сочетание бананов и Nutella®

Некоторые фрукты прекрасно сочетаются с Nutella®, особенно бананы! Можете представить себе, насколько вкусным будет банановый хлебец, намазанный Nutella®? Теперь у Вас есть тесто для экзотического фруктового хлеба. Он прекрасно подойдет для особого завтрака, а также в качестве вкусной послеобеденной закуски. Его легко готовить, а еще легче съесть.

Ингредиенты

- 150 г Nutella®
- 80 г мягкого сливочного масла
- 80 г коричневого сахара
- 110 г муки
- 35 г кукурузного крахмала
- 2 чайные ложки (7 г) разрыхлителя
- Щепотка соли
- 2 спелых банана
- 2 яйца
- Сахарная пудра





1-й шаг

- Разогреть духовку до температуры 170 °С; положение противня – средний уровень.
- Смазать сливочным маслом и посыпать мукой десять металлических мини-формочек для буханок или использовать силиконовые формочки (8 × 4 см).
- В миске взбить сливочное масло с коричневым сахаром, чтобы получилась светлая и воздушная масса.



2-й шаг

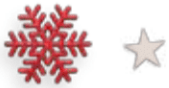
- На пергаментную бумагу просеять муку вместе с кукурузным крахмалом, разрыхлителем и солью.
- В третьей миске вилкой растереть бананы.



3-й шаг

- Бананы смешать с яйцами и добавить к смеси из сливочного масла и сахара.





4-й шаг

- Затем осторожно добавить мучную смесь.



5-й шаг

- Переложить тесто в формочки и выпекать примерно 20 минут (или чтобы зубочистка, вставленная в середину кекса и затем вынутая, была чистой).
- Выбрать из духовки, дать кексам остыть и выбрать из формочек.



6-й шаг

- Если обе стороны бананового хлеба неровные, выровнять поверхность, срезав ножом тонкий слой.
- Каждый кекс разрезать пополам вдоль и посередине намазать 15 г Nutella®.
- Украсить сахарной пудрой и немного Nutella®.

