

RECIPÉ

# Mini Banana Breads au Nutella®

Moyen

1 h 20 min



## INGRÉDIÉNTS

**Pour 10 portions**

- 150 g de Nutella®
- 80 g de beurre mou
- 80 g de cassonade
- 110 g de farine
- 35 g de féculé de maïs
- 2 c. à café (7g) de poudre à lever
- Une pincée de sel
- 2 œufs
- Du sucre impalpable



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

## INSTRUCTIONS



1

Préchauffez le four à 170°C et positionnez une grille à mi-hauteur.

Beurrez et farinez 10 mini moules à cakes ou des moules en silicone (8 x 4 cm).

Dans un saladier, battre le beurre et la cassonade jusqu'à obtenir un mélange pâle et léger.



2

Sur du papier sulfurisé, tamisez ensemble la farine, la fécule de maïs, la poudre à lever et le sel.

Dans une autre terrine, écrasez les bananes avec une fourchette.

Mélangez les œufs et les bananes et incorporez-les au mélange de beurre et de sucre.



3

Enfin, mélangez délicatement la farine à la pâte.

Versez la pâte dans les moules et faites cuire les cakes pendant environ 20 minutes (ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau ressorte propre).

Retirez les cakes du four, laissez-les refroidir et démoulez-les.

**4**

Si les cakes ne sont pas plats, égalisez la surface en retirant une fine tranche de gâteau à l'aide d'un couteau.

Tranchez chaque cake en deux dans le sens de la hauteur et étalez 15 g de Nutella® au milieu.

Décorez avec du sucre impalpable et un peu de Nutella®.

## Et voilà !