

Pãezinhos de banana com Nutella®

Fácil

1 h 20 min



INGREDIENTES

150 g de Nutella®

80 g de manteiga

80 g de açúcar mascavo

110 g de farinha de trigo

35 g de amido de milho

2 colheres de chá de (7g) fermento em pó

uma pitada de sal

2 bananas maduras

2 ovos

açúcar de confeiteiro

**1**

Pré-aqueça o forno a 170°C (340°F) e utilizando a grade do meio do forno

Unte 10 miniformas com manteiga e farinha ou use formas de silicone (8X4 cm).

Numa tigela, misture a manteiga com o açúcar mascavo até obter uma mistura esbranquiçada e esponjosa.

**2**

Numa folha de papel vegetal, misture a farinha com o amido de milho, adicionando o fermento e o sal.

Numa terceira tigela, esmague as bananas com um garfo

**3**

Misture as bananas com os ovos e junte tudo à mistura de manteiga e açúcar

**4**

Depois, adicione cuidadosamente a mistura de farinha.

**5**

Coloque a massa nas formas e leve ao forno por cerca de 20 minutos (ou prove a massa com um palito, se este sair limpo e seco a massa está no ponto)

Retire do forno, deixe os pãezinhos esfriarem e retire-os das formas.

**6**

Se os pãezinhos de banana não ficarem planos dos dois lados, nivele a superfície retirando o excesso com uma faca.

Corte os pãezinhos ao meio longitudinalmente e espalhe 15g de Nutella[®] no meio.

Decore com açúcar de confeiteiro e um pouco de Nutella[®].

Compartilhe essa receita com #nutellawithlove

Não existe nada mais gostoso que aproveitar uma ocasião em família do que com pãezinhos de banana com Nutella®!