

Mini pains aux bananes avec tartinaute aux noisettes NUTELLA®

Facile

1 h 20 min



INGRÉDIENTS

pour 10 portions

$\frac{2}{3}$ tasse (150 g) de tartinaute aux noisettes NUTELLA®

$\frac{1}{3}$ tasse (80 g) de beurre ramolli

$\frac{1}{2}$ tasse (80 g) de cassonade

1 tasse (110 g) de farine

$\frac{1}{3}$ tasse (35 g) d'amidon de maïs

2 c. à thé (7 g) de levure chimique

Une pincée de sel

2 bananes mûres

2 œufs

Sucre à glacer

ÉTAPES



1

Préchauffer le four à 170 °C (340 °F) et placer une grille au centre du four. Beurrer et enfariner 10 mini moules à pains ou utiliser des moules en silicone (8 cm x 4 cm). Dans un bol, battre le beurre en crème avec la cassonade jusqu'à consistance pâle et légère.



2

Sur du papier parchemin, tamiser la farine, l'amidon de maïs, la levure chimique et le sel. Dans un 2e bol, écraser les bananes à l'aide d'une fourchette.



3

Mélanger les bananes avec les œufs et incorporer au mélange d'œufs et de cassonade.



4

Puis, ajouter le mélange de farine en pliant délicatement.



5

Déposer le mélange dans les moules et cuire environ 20 minutes (ou jusqu'à ce qu'un cure-dent introduit au centre ressorte propre). Sortir du four, laisser refroidir, puis démouler.



6

Trancher chaque pain en deux dans le sens de la longueur. Étendre 1 c. à s. de tartinaide aux noisettes NUTELLA® sur la base de chaque pain et recouvrir de l'autre moitié. Saupoudrer de sucre glace et recouvrir le centre de chaque pain d'environ 1 c. à t. de tartinaide aux noisettes NUTELLA®.

Conseil : Si le pain aux bananes n'est pas plat sur les deux côtés, égaliser la surface en enlevant une tranche mince à l'aide d'un couteau.