

# Mini pan de plátano con Nutella®

Fácil

1 h 20 minutos



## Ingredientes

para 10 porciones

150g Nutella®

80g mantequilla blanda

80g azúcar morena

110g harina

35g almidón o fécula de maíz

2 cucharaditas (7 g) de polvo de hornear

Una pizca de sal

2 plátanos maduros

2 huevos

Azúcar en polvo

## Pasos



1

Precalienta el horno a 170°C (340°F) y coloca una rejilla de hornear en el centro.

Cubre de mantequilla y harina 10 moldes para panecillos o utiliza moldes de silicona (8X4cm).

En un recipiente, mezcla la mantequilla y el azúcar morena hasta que obtengas una crema clara y esponjosa.



2

En un papel de hornear, tamiza la harina junto con el almidón de maíz, el polvo de hornear y la sal.

En un tercer recipiente, tritura los plátanos con un tenedor.



3

Mezcla los plátanos con los huevos e incorpora a la mezcla de mantequilla y azúcar.



**4**

Luego, agrega suavemente la mezcla de harina.



**5**

Transfiere la masa del pastel a los moldes y hornea durante unos 20 minutos (o hasta que un palillo de dientes insertado en el centro del pastel salga limpio).

Retira del horno, deja enfriar los panes y retíralos del molde.



**6**

Si el pan de plátano no es plano por ambos lados, nivela la superficie quitando una rebanada fina con un cuchillo.

Corta cada pan por la mitad a lo largo y unta 15g de Nutella® en el medio.

Decora con azúcar en polvo y un poco de Nutella®.

**¡Listo para disfrutar!**