

Mini pan de banano 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 bananos 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.

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 bananos con un tenedor.



2

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

Luego, agrega suavemente la mezcla de harina.

**3**

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.

**4**

Si el pan de banana 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!