

RECEPT

Banánové minichlebičky s náplní Nutella®

Snadné

1 h 20 Min.



SUROVINY

NA 10 PORCÍ

150 g pomazánky Nutella®

80 g měkkého másla

80 g hnědého cukru

110 g polohrubé mouky

35 g kukuřičného škrobu

špetka soli

2 zralé banány

2 vejce

Cukr moučka na posypání



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



1

Přehřejeme troubu na 170 °C (340 °F) a mřížku umístíme do středu trouby.

Vymastíme a vysypeme hrubou moukou 10 obdélníkových formiček 8 x 4 cm, nebo použijeme formičky silikonové.

Máslo s hnědým cukrem utřeme do pěny, až je hmota nadýchaná.

Mouku s kukuřičným škrobem, práškem do pečiva a solí prosejeme a promícháme.

V čisté misce vidličkou rozmačkáme banány.

2

Rozmačkané banány smícháme s vejci a zapracujeme do pěny z másla a cukru.

Pak zlehka vmícháme prosátou moučnou směs.



3

Vzniklým těstem naplníme formičky. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme přibližně 20 minut, až párátko zapíchnuté do středu dortíků nelepí.

Vyndáme z trouby, dortíky necháme vychladnout a pak vyklopíme z formiček.



4

Banánové chlebičky seřízíme, aby byly z obou stran rovné.



5

Pak dortíky podélně v půli rozřízneme a každý uvnitř potřeme 15-ti gramy pomazánky Nutella®.

**6**

Povrch dortíků ozdobíme moučkovým cukrem a trochou pomazánky Nutella®.