

RECEPT

# Banánové minichlebičky s náplňou Nutella®

Jednoduché

1 h 20 Min.



## INGREDIENCIE

### NA 10 PORCIÍ

150 g nátierky Nutella®

80 g mäkkého masla

80 g hnedého cukru

110 g hladkej múky

35 g kukuričného škrobu

2 čajové lyžičky (7 g) prášku do pečiva

štipka soli

2 zrelé banány

2 vajcia

práškový cukor



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

## POSTUP



1

Rúru predhrejte na 170 °C (340 °F) a rošt zasunte do stredu rúry.

Maslom vymastite a múkou vysypte 10 plechových alebo silikónových formičiek (8 x 4 cm).

V miske vyšľahajte maslo s hnedým cukrom do peny.



2

Na papier na pečenie preosejte múku spolu s kukuričným škrobom, práškom do pečiva a soľou.

V ďalšej miske roztlacite vidličkou banány.



3

Banány zmiešajte s vajčkami a zapracujte zmes masla s cukrom.



4

Potom jemne vmiešajte múčnu zmes.



5

Tekutým cestom naplňte formičky a pečte 20 minút (alebo kým nebude špajdľa po zapichnutí do stredy koláča suchá).

Vyberte z rúry, nechajte vychladnúť a vyklopte z formičiek.



6

Ak nie je banánový chlebíček z oboch strán rovný, zrežte ho.

Každý chlebíček rozrežte po dĺžke na polovicu, natrite ju 15 g nátierky Nutella® a zlepte.

Ozdobte práškovým cukrom a trochou nátierky Nutella®.