

Bizcochitos de plátano con Nutella®

Fácil

1 h 20 min



INGREDIENTES

PARA 10 RACIONES

- 150 g de Nutella®
- 80 g de mantequilla pomada
- 80 g de azúcar moreno
- 110 g de harina
- 35 g de maicena
- 1 cucharadita (7 g) de levadura
- Una pizca de sal
- 2 plátanos maduros
- 2 huevos
- Azúcar glas

ELABORACIÓN



1

Precaliente el horno a 170°C y coloque una bandeja en la parte central.

Engrase y enharine 10 recipientes pequeños para pan de molde o use moldes de silicona (8 X 4 cm).

En un bol, bata la mantequilla con el azúcar moreno hasta que la mezcla quede clara y esponjosa.

Sobre una hoja de papel de horno, mezcle la harina junto con la maicena, la levadura y la sal.

En un tercer bol, chafe los plátanos con un tenedor.

2

Mezcle los plátanos con los huevos e incorpore a la mezcla de mantequilla y azúcar.

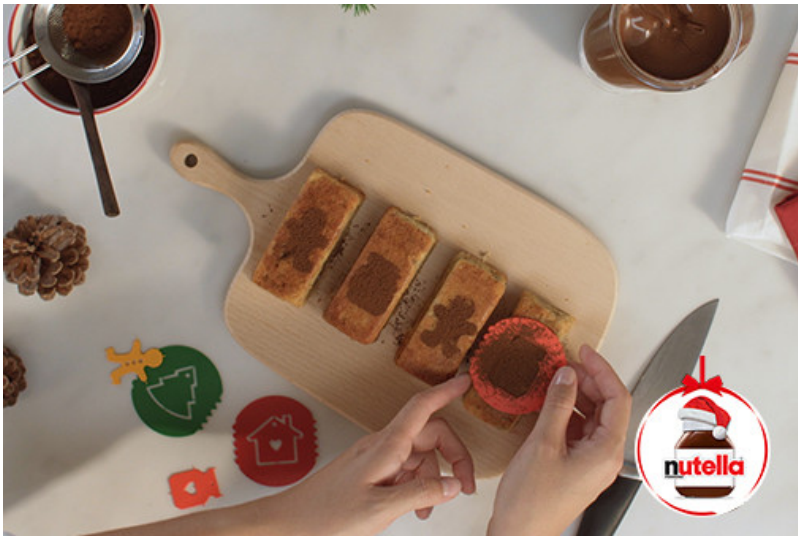
A continuación, remueva suavemente la mezcla de harina.



**3**

Traspase la masa a los moldes y hornee durante unos 20 minutos (o hasta que al introducir un palillo en el centro del bizcocho, éste salga limpio).

Retírelos del horno, deje que se enfríen y desmóldelos.

**4**

Si el pan de plátano no queda plano por ambos lados, iguale la superficie cortando una fina capa con un cuchillo.

Parta cada bizcocho por la mitad longitudinalmente y unte 15 g de Nutella® entremedio.

Decore con azúcar glas y un poco de Nutella®.

¡Listo para disfrutar!