

Banana bread with Nutella HU version[®]



Hozzávalók

10 adaghoz:

- 10 dkg vaj
- 9 dkg porcukor
- 2 tojás
- 6 érett banán
- 2 teáskanál vaníliakivonat
- 22,5 dkg liszt
- 1 teáskanál szódobikarbóna
- 1 evőkanál sütőpor
- 10 dkg étcsokoládé
- 6 dkg török mogyoró
- 10 dkg görög joghurt
- 12 dkg Nutella[®]

Lépések:

- 1** | A vajat és a cukrot elektromos habverővel habosra dolgozzuk, majd egyesével belekeverjük a tojásokat. Hozzáadunk 3 banánt pürésítve, majd a vaníliakivonatot, aztán simára dolgozzuk. Egy fakanállal hozzákeverjük a szódobikarbónával és a sütőporral elkevert lisztet, majd csomómentesre keverjük. Hozzáadjuk a maradék 3 banánt felszeletelve, az apróra vágott csokoládét és a mogyorót, valamint a görög joghurtot, és elkeverjük.
- 2** | Kivajazott és kilisztezett kenyérformába öntjük a tésztát, majd 180 fokon 30 percet, ezután 160 fokon tovább 35–40 percet sütjük. Tűpróbával ellenőrizzük. A sütőből kivéve hagyjuk kihűlni, majd felszeleteljük, és Nutella[®]-val megkenve tálaljuk.