

Mini banana breads with Nutella®

Easy

1 h 20 min



Hozzávalók

10 adaghoz:

150 g Nutella®

80 g puha vaj

80 g barnacukor

110 g liszt

35 g kukoricakeményítő

2 teáskanál (7 g) sütőpor

egy csipet só

2 érett banán

2 tojás

porcukor

Lépések:



1

Melegítsük fel a sütőt 170°C-ra, és helyezzük a sütőrácsot középpállásba.

Vajazzunk ki és lisztezzünk 10 kis, fém vagy szilikon vekniformát (8x4 cm).

Egy tálban kavargassuk ki a vajat a barnacukorral, amíg világos és habos nem lesz.



2

Egy sütőpapírra szitáljuk át a lisztet, és keverjük össze a kukoricakeményítővel, a sütőporral és a sóval.

Egy harmadik tálban nyomkodjuk össze a banánokat egy villával.



3

Keverjük össze a banánokat a tojásokkal, majd adjuk hozzá a vajás cukrot.



4

Ezt követően óvatosan keverjük bele a lisztes keveréket.



5

Tegyük a tésztát a formákba és süssük körülbelül 20 percig (vagy amíg a sütemény közepébe szúrt fogvájóra már nem ragad a tészta).

Vegyük ki a sütőből a kenyérekét, hagyjuk kihűlni őket és aztán fordítsuk ki a formából.



6

Ha a banános kenyérnek nem lapos mindkét oldala, akkor a felületet a felesleg eltávolításával egyenesítsük ki.

Mindegyik süteményt vágjuk hosszában ketté, majd kenjük meg 15 g Nutella®-val.

Díszítsük porcukorral és egy kis Nutella®-val.