

Bake Ahead Zucchini Bread with Nutella

Medium

2 h 10 min



Hozzávalók

10 adaghoz

- 1 csésze liszt
- ½ csésze teljes kiőrlésű liszt
- 1 tk szóda bikarbóna
- 1 tk sütőpor
- ½ tk só
- 1 tk őrölt fahéj
- ¼ csésze író
- ¼ csésze növényi olaj
- 1 tk vanília kivonat
- ¼ csésze barna cukor
- 2 tojás
- 1 csésze finomra vágott cukkini
- 10 ek Nutella® (1 ek/adag)

Lépések:



1

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.

Kenjünk ki zsiradékkal egy 8" x 4" méretű kenyérsütő formát vagy fújjuk be tapadásmentes főzőspray-vel.

Keverjük össze egy nagy edényben a teljes kiőrlésű lisztet, finomlisztet, sütőport, szódadikarbónát, sót és a fahéjat.

Egy másik, közepes méretű edényben keverjük össze a tojásokat, író, olajat, vaníliát és a cukrot. Alaposan verjük fel majd adjuk hozzá a cukkinet.

Öntsük a nedves hozzávalókat a száraz hozzávalókhöz és kevergessük, amíg össze nem áll.

2

Öntsük a tésztát az előkészített sütőformába és süssük 50 percig, vagy egészen addig, amíg egy pálcikát beleszúrunk, az tisztán húzható ki.

Mielőtt felszeleteljük, hagyjuk teljesen kihűlni (kb. 1 óra). Vágjuk fel a kenyeret úgy, hogy 10 szeletet kapjunk és kenjünk meg minden szeletet egy kanál Nutella®-val. Egy pohár tejjel és gyümölcsökkel tálaljuk.

Tipp: Csomagoljuk be szorosan, így szobahőmérsékleten legfeljebb 4 napig, hűtőben legfeljebb 10 napig tárolni tudjuk.

