

# Mini plumcake alla banana con Nutella®

Facile

1 h 20 min



## INGREDIENTI

### PER 10 PORZIONI

150 g di Nutella®

80 g di burro morbido

80 g di zucchero di canna

110 g di farina

35 g di amido di mais

2 cucchiaini (7 g) di lievito in polvere

un pizzico di sale

2 banane mature

2 uova

zucchero a velo

## PROCEDIMENTO



1

Preriscaldare il forno a 170 °C e posizionare la griglia di cottura a metà forno

Imburrate e infarinate 10 mini teglie per il pane o utilizzate stampi di silicone (8 x 4 cm).

In una ciotola, amalgamate il burro con lo zucchero di canna fino a ottenere un composto chiaro e spumoso

Sulla carta da forno, setacciate la farina insieme all'amido di mais, il lievito in polvere e il sale.



2

In una terza ciotola, schiacciate le banane con una forchetta

Mescolate le banane con le uova e incorporatele nella miscela di burro e zucchero

Aggiungete poi delicatamente la miscela di farina continuando a mescolare

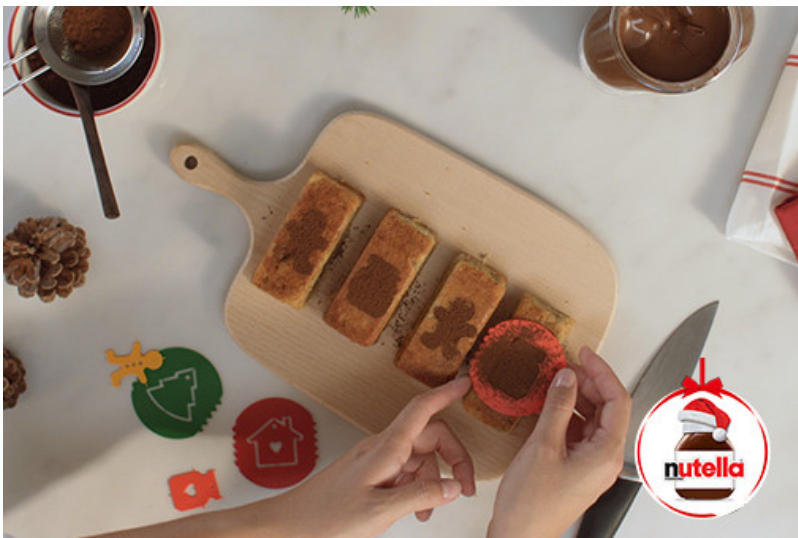
Trasferite la pastella negli stampi e infornate per circa 20 minuti (o fino a quando infilando uno stuzzicadenti al centro del dolce, ne uscirà pulito)

**3**

Tirate fuori dal forno e lasciate raffreddare le torte ed estraetele dallo stampo

Se il plumcake di banana non risulta piatto su entrambi i lati, livellate la superficie eliminando una fetta sottile con il coltello.

Tagliate ogni torta a metà nel senso della lunghezza e spalmate 15 g di Nutella® nel mezzo.

**4**

Decorate con zucchero a velo e un po' di Nutella®.