

# Mini panes de plátano con Nutella<sup>®</sup>

Fácil

30 min



### **INGREDIENTES**

#### PARA 10 MINI PANES DE PLÁTANO

150g de Nutella<sup>®</sup>
80g mantequilla suave
80g azúcar morena
110g harina
35g fécula de maíz
2 cucharaditas (7g) de polvo para hornear
una pizca de sal
2 plátanos maduros
2 huevos
azúcar glass



## **PREPARACIÓN**



Precalienta el horno a 170° (340°F) y coloca la rejilla para hornear e el medio del horno.
Unta los 10 mini moldes con mantequilla y harina o usa moldes de

silicón (8x4 cm). En un recipiente, bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté pálida y esponjosa.



En papel de horno, cierne la harina con la fécula de maíz, el polvo para hornear y la sal.

En un 3er recipiente, aplasta los plátanos con un tenedor.





Mezcla los plátanos con los huevos e incorpora la mezcla de mantequilla y azúcar.



Después, gentilmente incorpora la mezcla de harina.



Transfiere la mezcla de pastel en los moldes y hornea por alrededor 20 minutos (o hasta que introduzcas un palillo al centro del pastel y salga limpio).

Remueve el pastel del horno, deja que los pasteles se enfríen y desmolda.





6

Si el pan de plátano resulta no ser plano de ambos lados, empareja la superficie cortando una rebanada delgada con un cuchillo.

Rebana cada pastel a la mitad a lo largo y esparce 15g de Nutella<sup>®</sup> en medio.

Decora con azúcar glass y un poco de Nutella $^{\circledR}$ 

# ¿Orgulloso de tu proceso horneando? ¡Nosotros también!

Comparte una foto (y la receta) con el hashtag #recetanutella en redes sociales. Nos encantará ver la web mundial convirtiéndose un poco más dulce <3