

# Mini panes de plátano con Nutella®

Fácil

30 min



## INGREDIENTES

### PARA 10 MINI PANES DE PLÁTANO

150g de Nutella®

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



**1**

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.



**2**

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.

**3**

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

**4**

Después, gentilmente incorpora la mezcla de harina.

**5**

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® en medio.

Decora con azúcar glass y un poco de Nutella®

## ¿Orgullosos 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