

RECEPT

# Mini bananenbroodjes met Nutella®

Gemiddeld

1 h 20 min



## INGREDIËNTEN

**Voor 10 porties**

- 150 g Nutella®
- 80 g zachte boter
- 80 g basterdsuiker
- 110 g bloem
- 35 g maïszetmeel
- 2 theelepels (7 g) bakpoeder
- een snuifje zout
- 2 rijpe bananen
- 2 eieren



**Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!**

## BEREIDING



1

Verwarm de oven voor op 170°C en plaats een rooster in het midden van de oven.

Beboter en bestuif 10 kleine bakblikjes met bloem of gebruik silicone vormpjes (8 x 4 cm).

Klop de boter in een kom met de basterdsuiker tot het mengsel lichtgeel en schuimig is.



2

Zeef op een vel bakpapier de bloem samen met het maïszetmeel, het bakpoeder en het zout.

plet in een 3e schaal de bananen met een vork.

Meng de bananen met de eieren en voeg dit toe aan het boter- en suikermengsel.



3

roer vervolgens voorzichtig het bloemmengsel erdoor.

Doe het cakebeslag in de vormpjes en bak gedurende 20 minuten (of tot een satéprikker die in het midden van de cake wordt gestoken, er mooi uitkomt).

Haal de cakejes uit de oven, laat ze afkoelen en haal ze uit de vorm.

**4**

Als het bananenbrood niet aan beide zijden vlak is, maakt u het oppervlak effen door er een dun plakje af te snijden met een mes.

Snij elke cake over de lengte door de helft en smeer er 15 g Nutella<sup>®</sup> tussen.

Versier met glazuursuiker en een beetje Nutella<sup>®</sup>.