

PRZEPIS

Chlebki bananowe z kremem Nutella®

Łatwe

1 h 20 min



Składniki na 10 porcji

150 g kremu Nutella®

80 g miękkiego masła

80 g brązowego cukru

110 g mąki

35 g skrobi kukurydzianej

2 łyżeczki (7 g) proszku do pieczenia

szczypta soli

2 dojrzałe banany

2 jajka



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

1

Nagrzij piekarnik do 170°C i umieść blachę do pieczenia na środkowej półce.

Posmaruj masłem i oprósz mąką 10 małych, prostokątnych foremek silikonowych (8 x 4 cm).

W misce utrzyj masło z brązowym cukrem, aż stanie się blade i puszyste.

Przesiej mąkę ze skrobią kukurydzianą, proszkiem do pieczenia i solą przez sito na papier do pieczenia.

W trzeciej misce widelcem rozgnieć banany.

Wymieszaj masę bananową z jajkami, a następnie przelej do miski z utartym masłem.

Następnie delikatnie wmieszaj składniki suche do składników mokrych.

2

Przenieś ciasto do uprzednio przygotowanych foremek i piecz przez około 20 minut (lub dopóki wbita w środek ciasta drewniana wykałaczka po wyjęciu nie będzie czysta).

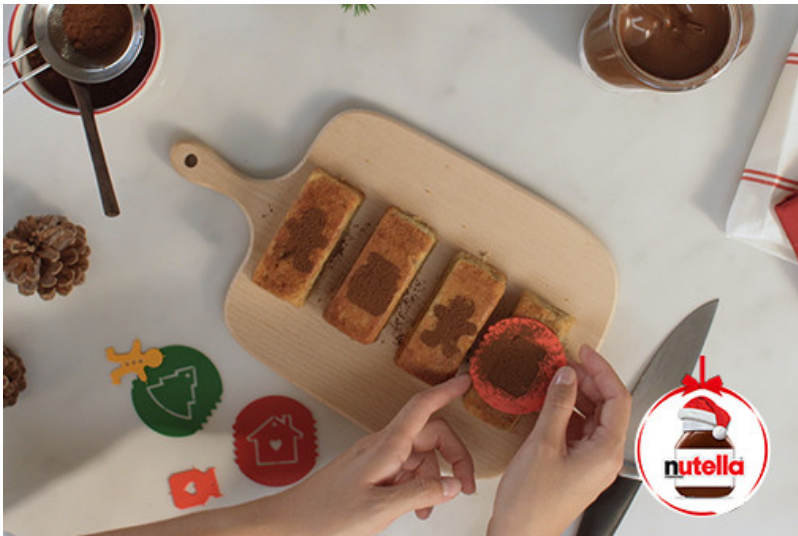
Wyjmij chlebki z piekarnika i poczekaj, aż wystygną. Wyjmij je z foremek.



**3**

Jeżeli chlebki nie są równe po bokach, wyrównaj powierzchnię, odcinając nożem cienki plaster.

Przekrój chlebki na pół wzdłuż i posmaruj 15 g kremu Nutella®.

**4**

Udekoruj cukrem pudrem i odrobiną kremu Nutella®.