

# Mini prăjiturele cu banane și Nutella®

Ușor

1 h 20 min



## INGREDIENTE

### PENTRU 10 PORȚII

- 150 g Nutella®
- 80 g unt moale
- 80 g zahar brun
- 110 g faina
- 35 g amidon de porumb
- 2 linguri (7g) praf de copt
- un praf de sare
- 2 banane coapte
- 2 oua
- zahar pudra

## PAȘI



1

Tapetati cu unt si faina 10 forme mici pentru copt paine sau folositi un mulaj de silicon (8 X 4cm).

Intr-un bol, amestecati untul cu zaharul brun pana cand obtineti o crema pufoasa si deschisa la culoare.

Pe o hartie de copt, cerneti impreuna faina, amidonul, praful de copt si sarea



2

Intr-un alt bol, pisati bananele cu furculita.

Amestecati bananele pisate cu ouale si incorporati-le in amestecul de unt si zahar.

Apoi, cu grija, incorporati si amestecul uscat.

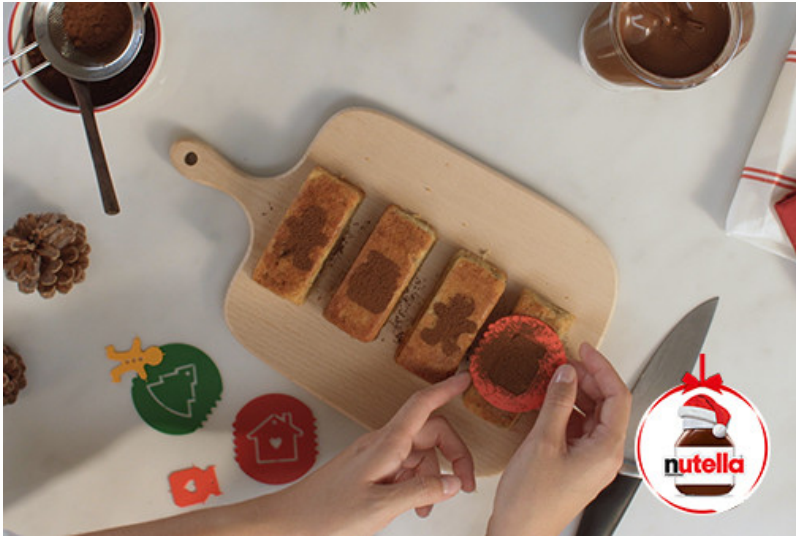


3

Preincalziti cuptorul la 170°C. Pozitionati gratarul la mijlocul cuptorului.

Transferati aluatul de prajitura in formele de copt si coaceti in cuptor timp de aproximativ 20 de minute (sau pana cand scobitoarea introdusa in mijlocul aluatului iese curata)

Scoateti prajiturile din cuptor, lasati-le sa se raceasca si apoi scoateti-le din formele de copt.

**4**

In cazul in care prajiturile au crescut neuniform, indepartati cu un cutit partile in exces de pe laterale.

Taiati fiecare prajitura in doua, pe lungime, si intindeti cate 15 g de Nutella® intre cele doua jumatati.

Decorati formele cu zahar pudra si cu putina Nutella®.