

# بان كيك النوتيلاء والموز

وقت الطهي: 30 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 3 أشخاص

المقادير:

½ كوب طحين

½ ملعقة كبيرة سكر

1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر

½ كوب حليب

¼ ملعقة صغيرة ويت نباتي

2 ثمرة موز، مهروسة

2 ثمرة موز، مقطعة

3 ملعقة كبيرة شوكولاتة نوتيلاء

طريقة التحضير:

1. يخلط الموز المهروس مع الملح والسكر والبيض والحلب في الخلط الكهربائي.
2. يضاف البيكنج باودر إلى المزيج وتخلط المكونات.
3. في مقلاة صغيرة، يضاف الزيت على نار متوسطة ثم يوضع مقدار عجينة وتشوى لمدة دقيقتين ثم تقلب على الجهة الثانية.
4. تزيين قطع البان كيك بالموز المقطع والنوتيلاء.
5. تقدم على الفور.