بان كيك النوتيلا 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 نوتيلا

طريقة التحضير:

1. يخلط الموز المهروس مع الملح والسكر والبيض والحليب في الخلاط الكهربائي.
2. يضاف البيكنج باودر الى 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. تزين قطع البان كيك بالموز المقط والنوتيلا.
5. تقدم على الفور.