

خبز الموز

المقادير:

- 280 غ موز ناضج مقشر ومهروس
- 405 غ حليب نستله المكثف المحلى خالي الدسم
- 75 غ زبدة غير مملحة
- بيض
- ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا
- 290 غ دقيق عادي
- ملعقتان صغيرتان بيكينغ باودر
- 1 ملعقة صغيرة بيكينغ صودا

طريقة التحضير:

- يوضع الموز المهروس وحليب نستله المكثف المحلى خالي الدسم والزبدة والبيض والفانيليا في وعاء دائري كبير وتُخفق المكونات لتختلط. ثم، تُمزج مع الدقيق والبايكنغ باودر وبيكربونات الصودا.
- يُسكب المزيج في قالب غير لاصق مستطيل مغطى بورق الخبز.
- يُخبز في فرن محمى على حرارة 170 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 50 و60 دقيقة أو حتى ينضج (والدليل على ذلك وضع سكين في وسط القالب وإخراجه نظيفا).
- يتم إخراج القالب من الفرن ووضعه جانبا لمدة 10 دقائق. ثم، يوضع على صفيحة مشبكة ليبرد تماما قبل تقطيعه إلى شرائح.

الف صحة!