香蕉面包

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时
个数	1
电器	Combair V2000 自 2021 年

芳香且制作快捷：这种香蕉面包将（过）熟香蕉变成了美味的小吃 - 无论是作为早餐、两餐之间还是与咖啡一起食用。

配料

3 香蕉, 非常成熟

80 g 原糖

½ 茶匙 食盐

2 鸡蛋

75 ml 葵花籽油

275 g 面粉

2 茶匙 泡打粉

50 g 黑巧克力, 粗碎

50 g 核桃仁, 粗碎

1 香蕉, 纵向切成两半

烹饪步骤

用湿热风模式将烤箱内腔预热至 160 °C。使用搅拌器将香蕉放入食品加工机的碗中捣碎。加入糖和盐，搅拌至顺滑。搅入鸡蛋，并以细流加入葵花籽油，期间不断搅拌。将面粉和泡打粉混合加入香蕉混合物中，搅拌成光滑的面团。将面团倒入准备好的蛋糕模中，并将切半的香蕉放在上面。将蛋糕模在烤架上推入预热后的内腔中，大约烘烤 1 小时。将蛋糕从烤模中取出并放在蛋糕架上冷却。

将发酵桶预加热 湿热风 到 **160°C**

放入糕点

在 湿热风 期间为 **160** **1** 小时°C

小费

根据偏好，可以将磨碎的坚果混入面团中，磨碎的坚果量为 100 克时将面粉量减少至 250 克。

将香蕉面包切成片，稍微烘烤一下，然后配上少许黄油食用。

配件

蛋糕模（25 厘米），铺上烤箱纸

烤架

附加信息

创建时间	04.08.2025