



# BANANENBROT

## QimiQ AVANTAGES

- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 G

<b>40 g</b>	
<b>80 g</b>	Vollei(er)
<b>204 g</b>	Sucre
<b>8 g</b>	Sucre vanillé
<b>1 g</b>	Sel
<b>40 g</b>	Demi-crème acidulée
<b>46 g</b>	Beurre, fondu
<b>340 g</b>	Banane(s), réduit en purée
<b>215 g</b>	Farine
<b>6 g</b>	Levure chimique
<b>125 g</b>	Schokolade Drops

## PRÉPARATION

1. Vollei mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
2. QimiQ Saucenbasis, Sauerrahm, geschmolzene Butter und Bananenpüree glatt rühren und unter die Eiermasse mischen.
3. Das gesiebte Mehl mit Backpulver unter die Masse heben und zum Schluss die Schokolade Drops untermengen.
4. Masse auf ein Backblech streichen und bei 160°C für 25 Minuten backen.